

# ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

## Ευστάθιος Ζ. Πανάγου

Καθηγητής Ποσοτικής Μικροβιολογίας Τροφίμων

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855

☎: 210 5294693

✉: [stathispanagou@aua.gr](mailto:stathispanagou@aua.gr)

## 1. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

---

- 16.2.1998 - 26.6.2002**      **ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**  
Διδακτορική διατριβή στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο “Μικροβιολογία Τροφίμων”
- 11.9.1997 - 13.2.1998**      **Π.Α.Τ.Ε.Σ. - Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε.**  
Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών
- 8.10.1990 - 30.9.1991**      **CRANFIELD UNIVERSITY, Silsoe College**  
Master of Science με θέμα “Μετασυλλεκτικοί Χειρισμοί Νωπών Φυτικών Προϊόντων” (Post-harvest Technology)
- 4.2.1983 - 13.1.1988**      **ΑΝΩΤΑΤΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΘΗΝΩΝ**  
Αριστούχος (8,60) της ειδικότητας Εγγείων Βελτιώσεων και Γεωργικής Μηχανικής

## 2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

---

- 28.4.22 – σήμερα**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
Καθηγητής στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 9.3.18 – 27.4.22**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
Αναπληρωτής Καθηγητής στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 17.3.12 – 8.3.18**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική

Μικροβιολογία»

- 24.4.07 – 16.03.12** **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
Λέκτορας στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 16.2.98 – 23.4.07** **ΕΘΙΑΓΕ - ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**  
Επιστημονικό προσωπικό - συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα του Ινστιτούτου
- 4.4.94 - 15.2.98** **ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ – ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ**  
Διεύθυνση Διεθνών Σχέσεων, Τεκμηρίωσης και Πληροφορικής

### **3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ**

---

- 2022** **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ERASMUS+**  
Υποτροφία κινητικότητας διδακτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2022-2023 στο Πανεπιστήμιο της Κατάνιας στην Ιταλία για διδασκαλία (διάρκεια 14.11.2022-17.11.2022).
- 2013** **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ERASMUS**  
Υποτροφία κινητικότητας διδακτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2012/13 στο Cranfield University, UK (διάρκεια 20.5.2013-25.5.2013)
- 2013** **VIDEOMETER A/S**  
Συμμετοχή σε σεμινάριο με τίτλο “Application of multispectral image analysis in food science” που διοργανώθηκε από την εταιρία Videometer A/S στην Κοπεγχάγη, Δανία (διάρκεια 8.4.2013-12.4.2013)
- 2009** **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ERASMUS**  
Υποτροφία κινητικότητας διδακτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2008/9 στο Cranfield University, UK (διάρκεια 30.6.2009-4.7.2009)
- 2009** **CRANFIELD UNIVERSITY – DEPARTMENT OF BIOINFORMATICS**  
Συμμετοχή σε σεμινάριο με τίτλο “Metabolomic Data Analysis” που διοργανώθηκε από το Chemometrics and Bioinformatics Group, Cranfield University (διάρκεια 30.3.2009-1.4.2009)
- 2008** **WESTMINSTER UNIVERSITY – COMPUTER SCIENCE DEPARTMENT**  
Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο την εφαρμογή των Τεχνητών Νευρωνικών Δικτύων στην Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων (διάρκεια επισκέψεων βραχείας διάρκειας 15.6.2008-12.7.2008 και 4.6.2006-3.7.2006)
- 1990 - 1991** **ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (I.K.Y.)**  
Υπότροφος εξωτερικού για την πραγματοποίηση μεταπτυχιακών σπουδών (M.Sc.) στο Silsoe College, Cranfield University, UK

#### 4. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ (ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ)

---

- 4.1 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς κατά τη συσκευασία σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών (OLIVEMAP) – Κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-04110 (*Επιστημονικός υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Μάιος 2018-Φεβρουάριος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 115.940 €
- 4.2 **Τίτλος έργου:** Πρότυπο έξυπνο σύστημα παρακολούθησης και αξιολόγησης της ποιότητας και της ασφάλειας φρέσκων προϊόντων πουλερικών (QAPP) – Κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-04344 (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2018-Ιούλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 220.000 €
- 4.3 **Τίτλος έργου:** Intelligent management systems for integrated multi-trophic aquaculture (IMPAQT) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** EU – Horizon2020 (project ID 774109)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2018-Απρίλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 315.000 €
- 4.4 **Τίτλος έργου:** Αξιοποίηση νέας φυσικής ελληνικής μικροβιακής χλωρίδας προς παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας (Oenovation) – Κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-4747 (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2018-Ιούλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 300.000 €
- 4.5 **Τίτλος έργου:** Γρήγορος προσδιορισμός νωπότητας ιχθυηρών (ReFFRAME) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Γεωργίας-Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας και Θάλασσας  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2018-Αύγουστος 2022  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 240.000 €
- 4.6 **Τίτλος έργου:** Portable photonic miniaturized smart system for the on-the-spot food quality sensing (PhasmaFOOD) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** EU – Horizon2020 (project ID 732541)  
**Διάρκεια:** Ιανουάριος 2017-Δεκέμβριος 2019  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 261.750 ευρώ
- 4.7 **Τίτλος έργου:** Ανάπτυξη ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων ελιάς και προσαρμογή τους στις κινέζικες διατροφικές και γευστικές προτιμήσεις (GRECHIN OLIV) (*Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας ΓΠΑ*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Διμερής E&T Συνεργασία Ελλάδα-Κίνας, 2012-2014)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2012-Σεπτέμβριος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 86.000 ευρώ
- 4.8 **Τίτλος έργου:** Efficacy of novel analytical techniques to predict the quality and safety of newly developed perishable food products (Novel-Eye) (*Συντονιστής*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Πρόγραμμα ‘ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011’)

**Διάρκεια:** Απρίλιος 2013-Ιούνιος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 375.000 ευρώ

- 4.9 **Τίτλος έργου:** Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων (Πρόγραμμα 'ΘΑΛΗΣ')  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2011-Οκτώβριος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 125.000 ευρώ
- 4.10 **Τίτλος έργου:** Design and development of innovative tools for the detection of ochratoxigenic fungi in wine and table grapes (*Επιστημονικός Υπεύθυνος ΓΠΑ*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων (Πρόγραμμα 'ΑΡΙΣΤΕΙΑ-I')  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2012-Ιούνιος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 400.000 ευρώ
- 4.11 **Τίτλος έργου:** Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food (PROBIOLIVES) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος ομάδας ΓΠΑ*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (project number 243471)  
**Διάρκεια:** Μάρτιος 2010-Μάρτιος 2013  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 296.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0218)
- 4.12 **Τίτλος έργου:** Scientific synergism of Nano-Bio-Info-Cogni science for an integrated system to monitor meat quality and safety during production, storage, and distribution in the European Union (SYMBIOSIS) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (project no 211638)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2008-Οκτώβριος 2011
- 4.13 **Τίτλος έργου:** Traditional United Europe Food (TRUEFOOD) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 6<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (FOOD-CT-2006-016264)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2006-Μάιος 2010
- 4.14 **Τίτλος έργου:** Ζύμωση πράσινου ελαιοκάρπου με προβιοτικά στελέχη γαλακτικών βακτηρίων (προβιοτικές ελιές) - Δημιουργία ενός νέου λειτουργικού τροφίμου (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Διακρατική Συνεργασία Ελλάδας-Τυνησίας  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2006-Μάρτιος 2008
- 4.15 **Τίτλος έργου:** Setting-up a network of Technology Dissemination Centers to optimize SMEs in the olive and olive oil sector (TDC-OLIVE) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (FOOD-CT-2004-505524)  
**Διάρκεια:** Φεβρουάριος 2004-Φεβρουάριος 2006
- 4.16 **Τίτλος έργου:** Επίδραση της τεχνολογίας συντήρησης με τροποποιημένες ατμόσφαιρες σε συνδυασμό με την εφαρμογή φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων (αιθέρια έλαια) στη συμπεριφορά της αλλοιωγόνου και παθογόνου μικροχλωρίδας επιλεγμένων τροφίμων με σκοπό την αύξηση της διάρκειας ζωής και της ασφάλειάς τους (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας – Πυθαγόρας II (2005ΣΕ44530177)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2005-Δεκέμβριος 2007

- 4.17 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της ζύμωσης της επιτραπέζιας πράσινης ελιάς με τη χρήση προβιοτικών οξυγαλακτικών βακτηρίων ως εναρκτηρίων καλλιεργειών (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΕΝΕΔ-03ΕΔ668)  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2005-Ιούνιος 2008
- 4.18 **Τίτλος έργου:** Integrated approach to sustainable olive oil and table olive production (INASOOP) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (COLL-CT2003-500467)  
**Διάρκεια:** Φεβρουάριος 2004-Φεβρουάριος 2007
- 4.19 **Τίτλος έργου:** Έλεγχος ύπαρξης ωχρατοξίνης Α σε ελληνικούς οίνους και διερεύνηση συνθηκών που επηρεάζουν την παραγωγή της (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΙΑΝ-03ΔΣΒΕΠΡΟ-90)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2004-Οκτώβριος 2006
- 4.20 **Τίτλος έργου:** Ecological, biological, silvicultural and economical management for optimization of chestnut wood and alimentary production within a sustainable development frame (MANCHEST) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (QLRT-2000-00029)  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2001-Σεπτέμβριος 2004
- 4.21 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της επεξεργασίας (ζύμωση-συντήρηση) της φυσικής μαύρης ελιάς και ανάπτυξη νέων προϊόντων (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΑΒΕ-99ΒΕ262)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 1999-Μάιος 2001
- 4.22 **Τίτλος έργου:** Τεχνολογικές βελτιώσεις κατά τη ζύμωση και συντήρηση της πράσινης ελιάς (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΑΒΕ-99ΒΕ309)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 1999-Μάιος 2001
- 4.23 **Τίτλος έργου:** Improvement of texture characteristics of some European olive fruit varieties suitable for table olive purposes (OLITEXT) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (FAIR-C97-3053)  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 1997 – Σεπτέμβριος 2000
- 4.24 **Τίτλος έργου:** Προσθήκη συντηρητικών (φαινολικών και αιθερίων ελαίων) σε συνδυασμό με βιολογικές μεθόδους για τη συντήρηση και ασφάλεια των νέων και παραδοσιακών τροφίμων (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ, ΠΕΝΕΔ 97)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 1999 – Οκτώβριος 2001
- 4.25 **Τίτλος έργου:** Natural fermentation of green olives with the use of selected strains of lactic acid bacteria resistant to phenolic compounds (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΘΙΑΓΕ-Βρετανικό Συμβούλιο  
**Διάρκεια:** Μάρτιος 2000-Μάρτιος 2002

## 5. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΜΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΓΑ – ΜΕΛΕΤΕΣ

---

- 5.1 **Τίτλος έργου:** Φυσική μαύρη ελιά με προβιοτικό δυναμικό: Δημιουργία ενός καινοτόμου προϊόντος υψηλής προστιθέμενης αξίας με αυξημένη διατροφική αξία (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*).  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2018-Ιούνιος 2020  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 50.000 €
- 5.2 **Τίτλος έργου:** Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στην αλυσίδα αξίας της Ελιάς (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας του ΓΠΑ*) – Κωδικός έργου 2018ΣΕ01300000.  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2018-Οκτώβριος 2020  
**Προϋπολογισμός (ΕΜΒΤ-ΓΠΑ):** 54.000 €
- 5.3 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για το στρατηγικό σχεδιασμό του ελαιώνα της Άμφισσας και των όμορων περιοχών του Δήμου Δελφών (*Μέλος της ομάδας εργασίας*)  
**Φορέας Χρηματοδότησης:** Δήμος Δελφών – Ελαιουργικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Άμφισσας  
**Διάρκεια:** Απρίλιος 2015-Δεκέμβριος 2016  
**Προϋπολογισμός:** 12.000 ευρώ
- 5.4 **Τίτλος έργου:** Μελέτη προσαρμογής και δημιουργίας taste panel επιτραπέζιας ελιάς (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιας Ελιάς (ΠΕΜΕΤΕ) στο πλαίσιο του ΚΑΝ [ΕΚ] 1220/11  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2013-Μάρτιος 2015  
**Προϋπολογισμός:** 13.500 ευρώ
- 5.5 **Τίτλος έργου:** Αναγκαιότητα εφαρμογής συσκευασίας (Τροποποιημένη Ατμόσφαιρα ή ΤΑ και προσθήκη αιθερίου ελαίου) για τη καλύτερη αξιοποίηση του χρόνου ζωής του νωπού μοσχαρίσιου κρέατος (*Επιστημονικός υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Πράξη ‘Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις’)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 2011 (4 μήνες)  
**Προϋπολογισμός:** 7.000 ευρώ
- 5.6 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για τη ζύμωση του φυσικά ώριμου ελαιοκάρπου ποικιλίας Κονσερβολιά σε άλμη χαμηλής αλατοπεριεκτικότητας και συντήρηση του τελικού προϊόντος με καινοτόμες μεθόδους (τροποποιημένες ατμόσφαιρες) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Φθιώτιδας  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2009-Ιανουάριος 2011  
**Προϋπολογισμός:** 50.000 ευρώ
- 5.7 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για τον προσδιορισμό των τεχνικών μείωσης των παραγόμενων αποβλήτων και την επαναχρησιμοποίηση της μητρικής άλμης στη διαδικασία παραγωγής επιτραπέζιας ελιάς (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιας Ελιάς (ΠΕΜΕΤΕ) στο πλαίσιο του ΚΑΝ [ΕΚ] 867/2008  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2009-Μάρτιος 2010  
**Προϋπολογισμός:** 35.000 ευρώ
- 5.8 **Τίτλος έργου:** Μελέτη της μικροβιακής αλλοίωσης και προσδιορισμός της διάρκειας ζωής παστεριωμένης παραδοσιακής κρέμας με τη χρήση συστήματος ανάλυσης εικόνας (Videometer

A/S) (Επιστημονικός Υπεύθυνος)

**Φορέας χρηματοδότησης:** Βιομηχανία Γιώτης Α.Ε.

**Διάρκεια:** Ιούλιος 2010-Νοέμβριος 2010

**Προϋπολογισμός:** 5.000 ευρώ

## 6. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

---

### 6.1 Διδασκαλία

1. Διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» του 7<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών (Τμήμα Επιστήμης Ζωϊκής Παραγωγής).
2. Διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» του 3<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών (Τμήμα Βιοτεχνολογίας).
3. Διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» του 5<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου).
4. Διδασκαλία του μαθήματος «Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων» του 6<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου).
5. Συνδιδασκαλία του μαθήματος «Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης» του 9<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου).
8. Συνδιδασκαλία των μαθημάτων «Ανάλυση Επικινδυνότητας – Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων» και «Σύγχρονοι Μέθοδοι Μικροβιολογικής Ανάλυσης» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου» στην κατεύθυνση «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων».
9. Διδασκαλία στη θεματική ενότητα «Εργαλεία Πιστοποίησης της Γνησιότητας Ποιότητας II» του Διατμηματικού Προγράμματος Σπουδών «Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων Ποιότητας» του Πανεπιστημίου Δυτικής Ελλάδας κατά την περίοδο 2003-2008.
10. Διδασκαλία του μαθήματος «Γενικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «MBA in Food and Agribusiness» του Τμήματος Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης (2020-σήμερα).
11. Διδασκαλία του μαθήματος «Σύγχρονη Τεχνολογία Παραγωγής Επιτραπέζιας Ελιάς» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιολάδου» του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (2020-σήμερα).

### 6.2 Επίβλεψη πτυχιακών μελετών

1. Μ. Σουρή (2008) Μοριακή ταυτοποίηση ζυμών κατά τη ζύμωση φυσικώς ώριμου (μαύρου) ελαιοκάρπου.
2. Σ. Καραθανάση (2008) Ανάπτυξη κινητικών μοντέλων για τη μελέτη της αλλοίωσης παστεριωμένων χυμών φρούτων από τη ζύμη *Saccharomyces cerevisiae*.
3. Π. Γκόβα (2009) Μοριακή ταυτοποίηση γαλακτικών βακτηρίων από άλμη φυσικής μαύρης επιτραπέζιας ελιάς.
4. Μ. Τσάκωνα (2009) Ζύμωση φυσικής μαύρης επιτραπέζιας ελιάς με καλλιέργεια κεφίρ.
5. Ν. Γαλάνης (2009) Εφαρμογή της υπερηχητικής υδροστατικής πίεσης σε συνδυασμό με αιθέριο έλαιο ρίγανης στην επιβίωση του αλλοιωγόνου μικροοργανισμού *Brochothrix thermosphacta* σε βόειο κρέας.
6. Ε. Μπράχου (2009) Προσκόλληση και σχηματισμός βιοϋμενίων σε πρότυπες επιφάνειες πολυστυρενίου και ανοξειδωτού χάλυβα από στελέχη βακτηρίων με ιδιαίτερο ενδιαφέρον στη βιομηχανία τροφίμων.
7. Μ.Α. Πούλου (2010) Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων για την επιβίωση του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* κατά την επεξεργασία με υπερηχηλή υδροστατική πίεση σε ρυθμιστικό διάλυμα φωσφορικών αλάτων και γάλα.
8. Λ. Γεωργιάδου (2010) Εφαρμογή της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier για την ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης του κρέατος κατά τη συντήρησή του σε αερόβιες

- συνθήκες και τροποποιημένες ατμόσφαιρες.
9. Μ. Δρακομαθιουλάκη (2010) Εφαρμογή «έξυπνης» συσκευασίας για τον έλεγχο των παθογόνων μικροοργανισμών *Salmonella* Enteritidis PT4, *Escherichia coli* O157:H7 και *Listeria monocytogenes* Scott A σε προϊόντα κρέατος.
  10. Χ. Δεληπούλιου (2010) Επίδραση της θερμοκρασίας και της ενεργότητας ύδατος στην αλληλεπίδραση μυκήτων του γένους *Penicillium* spp. και παραγωγή ωχρατοξίνης Α σε συνθετικό υπόστρωμα ζαμπόν Πάρμας.
  11. Α.Β. Κυριακοπούλου (2010) Μελέτη της επίδρασης της συσκευασίας και της θερμοκρασίας συντήρησης στην επιβίωση διαφορετικών στελεχών του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* subsp. *enterica* σε φιλέτα βόειου κρέατος.
  12. Π. Διασάκος (2012) Μελέτη της τεχνικής του μικροεγκλεισμού για την επιβίωση γαλακτικών βακτηρίων κατά την παρασκευή πάστας ελιάς.
  13. Ν. Παρασκευόπουλος (2012) *In vitro* μελέτη του δυναμικού στελεχών *Lactobacillus plantarum* στον έλεγχο της μικροβιακής χλωρίδας κατά τη ζύμωση της ελιάς.
  14. Ν. Πολυμενέας (2012) Μικροβιολογικές και φυτικοχημικές μεταβολές πράσινου ελαιοκάρπου Ισπανικού τύπου κατά τη συντήρησή του σε εύκαμπτες πλαστικές μεμβράνες σε διαφορετικές θερμοκρασίες.
  15. Α. Πρόιου (2013) Αναστολή της ανάπτυξης μικροοργανισμών της αυθόρμητης ζύμωσης επιτραπέζιας ελιάς από μονοκαλλιέργειες και συγκαλλιέργειες στελεχών του γένους *Lactobacillus*
  16. Α. Ιωαννίδης (2013) Ταχείες μέθοδοι για την ανίχνευση ωχρατοξινογόνων μυκήτων με τη χρήση αναλυτικών τεχνικών και πολυμεταβλητών στατιστικών μεθόδων ανάλυσης.
  17. Κ. Τσελεπατιώτης (2014) Μικροβιολογικές και φυτικοχημικές μεταβολές κατά τη συντήρηση πάστας ελιάς σε διαφορετικές θερμοκρασίες και συσκευασίες.
  18. Μ. Μπονάτσου (2014) Μελέτη των τεχνολογικών ιδιοτήτων ζυμών απομονωμένων από φυσικά μαύρες ελιές με σκοπό τη χρήση τους ως εναρκτηρίες καλλιέργειες στη ζύμωση της επιτραπέζιας ελιάς.
  19. Μ. Σοφούλης (2015) Συστηματική διαφοροποίηση μυκήτων του είδους *Aspergillus carbonarius* από τα είδη *Aspergillus* section *Nigri* με χρήση φασματοσκοπίας υπερύθρου σε συδυασμό με χημειομετρικές μεθόδους.
  20. Α. Βοργιάς (2015) Μελέτη της αυτόχθονης μικροχλωρίδας φυλλωδών λαχανικών και των μικροβιακών αλληλεπιδράσεων που παρατηρούνται κατά τον σχηματισμό βιο-υμενίων παρουσία του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella* Typhimurium.
  21. Π. Ντούρλαρη (2015) Αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας εκχυλίσματος κανέλλας ως συστατικού παστεριωμένης κρέμας έναντι του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes*.
  22. Μ.Κ. Πενταράκη (2015) Επίδραση της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης στην επιβίωση διαφορετικών στελεχών του βακτηρίου *Alicyclobacillus acidoterrestris* σε χυμούς φρούτων.
  23. Κ. Τζωρτζίνης (2016) Επίδραση της θερμοκρασίας συντήρησης και των οργανικών οξέων στην επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella* spp. σε μαριναρισμένα φιλέτα κοτόπουλου.
  24. Λ.Χ. Φέγγου (2016) Μελέτη της αλληλεπίδρασης των ζυμών *Saccharomyces cerevisiae* και *Rhododurula mucilaginosa* στην ανάπτυξη και παραγωγή ωχρατοξίνης Α του μύκητα *Aspergillus carbonarius*.
  25. Α. Θωμαΐδου (2016) Μελέτη ικανότητας σχηματισμού βιο-υμενίου βακτηρίων του γένους *Lactobacillus* από επιτραπέζιας ελιές σε διαφορετικές συνθήκες pH και συγκέντρωσης χλωριούχου νατρίου.
  26. Ε. Σιμινή (2016) Συγκριτική μελέτη της αύξησης του μύκητα *Aspergillus carbonarius* υπό την επίδραση αιθερίων ελαίων και της γονιδιακής έκφρασης που σχετίζεται με την παραγωγή Ωχρατοξίνης Α.
  27. Μ. Καραμυζά (2017) Μελέτη των τεχνολογικών και προβιοτικών ιδιοτήτων ζυμών που έχουν απομονωθεί από ζυμώσεις φυσικής μαύρης ελιάς ποικιλίας Καλαμών
  28. Σ. Μπαραμπούτη (2017) Εκτίμηση της επίδρασης διαφορετικών στελεχών *Lactobacillus plantarum* στην ανάπτυξη και την παραγωγή τοξίνης του μύκητα *Aspergillus carbonarius*.
  29. Μ. Κορακιανίτη (2017) Ενίσχυση της επιτραπέζιας ελιάς κατά τη συσκευασία με οξυγαλακτικά βακτήρια με προβιοτικό δυναμικό.



30. Ε. Κόμητα (2018) Επίδραση διαφόρων παραγόντων καταπόνησης στην έκφραση του γονιδίου *luxS* και στην παραγωγή αυτεπαγωγέων τύπου 2 για την επικοινωνία στελεχών οξυγαλακτικών βακτηρίων του γένους *Lactobacillus* που εμφανίζουν προβιοτικό δυναμικό.
31. Α. Χουρδάκη (2018) Μελέτη της ανταγωνιστικής δράσης των ζυμών έναντι της ανάπτυξης και παραγωγής ωχρατοξίνης Α του μύκητα *Aspergillus carbonarius*.
32. Δ. Κουλουμπή (2018) Εφαρμογή της τεχνικής της οπτικής πυκνότητας στον προσδιορισμό της ελάχιστης παρεμποδιστικής συγκέντρωσης και της μη παρεμποδιστικής συγκέντρωσης του μεταδιθειώδους νατρίου σε διαφορετικούς μύκητες.
33. Σ. Στριφτού (2018) Επίδραση μορίων αίσθησης απαρτίας στο ρυθμό αύξησης, παραγωγή ωχρατοξίνης Α και στην βιοχημική σύσταση μαύρων ασπέργιλλων.
34. Δ. Λιατήρη (2018) Μελέτη των φυσικοχημικών και μικροβιολογικών μεταβολών κατά τη ζύμωση σκευάσματος τσαγιού kombucha με τη χρήση ελληνικού τσαγιού *Sideritis scardica*.
35. Ζ. Γούναρη (2019) Προσδιορισμός της μικροχλωρίδας (βακτήρια και ζύμες) σε ξηράλατες ελιές με χρήση εξαρτημένων και ανεξάρτητων από την καλλιέργεια μοριακών τεχνικών.
36. Δ. Κατσαρού (2019) Μελέτη της αλληλεπίδρασης της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* και του μύκητα *Aspergillus carbonarius in vitro* και *in situ* σε επιτραπέζια σταφύλια ποικιλίας Φράουλα.
37. Π. Καπλάνη (2019) Αντιμικροβιακή δράση της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* στην ανάπτυξη και ικανότητα παραγωγής ωχρατοξίνης ενδογενών μυκήτων του κριθαριού και της σταφίδας.
38. Μ. Καββαθά (2019) Ζύμωση φυσικής μαύρης ελιάς ποικιλίας Κονσερβολιά με χρήση καλλιεργειών εκκίνησης με προβιοτικό δυναμικό.
39. Α. Τζαμουράνη (2019) Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές σε εμπορικές πράσινες ελιές των ποικιλιών «Κονσερβολιά» και «Χαλκιδική» ζυμωμένες με την Ισπανική μέθοδο.
40. Γ.Ι. Μανώλη (2020) Ταυτοποίηση των ενδογενών ζυμών φυστικού Αιγίνης και μελέτη της αλληλεπίδρασής τους με τους μύκητες *Aspergillus flavus* και *Aspergillus carbonarius*.
41. Γ. Καλόγρη (2020) Ζύμωση της επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Κονσερβολιά με επιλεγμένα στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό σε άλμη μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας.
42. Α. Νικολάου (2020) Επίδραση της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* στην ανάπτυξη, παραγωγή ωχρατοξίνης και σύσταση των πτητικών συστατικών των μυκήτων *Aspergillus carbonarius* και *Penicillium verrucosum*.
43. Α. Μπακάλη (2021) Αξιολόγηση της μικροβιακής αλλοίωσης έτοιμων προς κατανάλωση τρυφερών φύλλων σπανακιού υπό διαφορετικές συνθήκες συντήρησης και συσκευασίας με τη χρήση πολυφασματικής απεικόνισης.
44. Ε. Νικολοπούλου (2021) Αλληλεπίδραση της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* με τους μύκητες *Aspergillus carbonarius* και *Penicillium verrucosum* και οι επιπτώσεις της στην αύξηση και παραγωγή ωχρατοξίνης.
45. Γ. Τσεκούρας (2022) Μικροβιολογική διερεύνηση σε ημι-έτοιμο προϊόν ζύθου. Ανίχνευση και ταυτοποίηση οξυγαλακτικών βακτηρίων με μοριακές τεχνικές.
46. Α. Λουκανάρη (2022) Μελέτη των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών κατά την επικάλυψη της επιτραπέζιας ελιάς με εδώδιμες μεμβράνες και την περαιτέρω συντήρηση σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με τροποποιημένες ατμόσφαιρες.
47. Δ. Καπόγιαννη (2022) Μελέτη της κινητικής συμπεριφοράς της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* υπό την επίδραση διαφορετικών συνθηκών pH, συγκέντρωσης σακχάρων και ωχρατοξίνης Α.

### 6.3 Επίβλεψη μεταπτυχιακών μελετών

1. Μ. Ι. Φακίρη (2016) Εκτίμηση της μικροβιολογικής ποιότητας βόειου κιμά κατά την αερόβια συντήρηση σε ισόθερμες και δυναμικά μεταβαλλόμενες θερμοκρασιακές συνθήκες με τη χρήση ταχέων φασματοσκοπικών τεχνικών.
2. Σ. Κερκέζου (2017) Μελέτη της ζύμωσης της φυσικής μαύρης ελιάς ποικιλίας Καλαμών με τη χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμών ως καλλιέργειες εκκίνησης.
3. Ρ. Ευθυβούλου (2017) Μελέτη για τη δημιουργία οδηγού υγιεινής για την επιτραπέζια ελιά.
4. Λ. Σκαρλάτος (2018) Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης της ζύμης *Saccharomyces cerevisiae*

- έναντι διαφορετικών μυκήτων που σχετίζονται με την αλλοίωση και ασφάλεια των τροφίμων.
5. Α. Κόχλα-Ράππα (2020) Προσδιορισμός της επιβίωσης εναρκτήριων καλλιεργειών οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό κατά τη ζύμωση της φυσικής μαύρης ελιάς σε άλυπη μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας με τη χρήση μοριακών τεχνικών.
  6. Ι. Καραγιάννης (2020) Μελέτη των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών κατά τη συντήρηση μαύρων επιτραπέζιων ελιών με προβιοτικό δυναμικό σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με χρήση τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
  7. Ε. Δελή (2021) Συγκριτική μελέτη του οικοσυστήματος οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών κατά την αυθόρμητη ζύμωση της ελιάς Καλαμών.
  8. Ε. Καραγιάννη (2021) Εφαρμογή φασματοσκοπικών (FT-IR) και μοριακών τεχνικών (μεταγενετική ανάλυση) στην αξιολόγηση της ποιότητας συσκευασμένων πράσινων ελιών.
  9. Σ.Ι. Παναγιολάκου (2022) Προσδιορισμός του μεταβολικού πτητικού αποτυπώματος και της παραγωγής τοξίνης κατά την αλληλεπίδραση ζυμών και μυκήτων.
  10. Φ. Γεροδήμου (2022) Κατασκευή σύνθετης μεταλλικής επιφάνειας από ανοξείδωτο χάλυβα, διοξείδιο του τιτανίου και νανοσωματίδια αργύρου για τον έλεγχο σχηματισμού βιοϋμενίου από επιλεγμένους αλλοιωγόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς.

#### 6.4 Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Α. Γρούντα (2016) Study on biofilm-related microorganisms implicated in table olive fermentation.
2. Ι. Λάππα (2018) Monitoring of ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius* isolates from Greek grapes through gene expression studies under different ecophysiological factors.
3. Ε. Κογκάκη (2019) Study on the effect of physical, chemical and biotic factors on growth and ochratoxin A production of black aspergilli from Greek vineyards.
4. Ε. Σπυρέλλη (2022). Εφαρμογή σύγχρονων ταχέων αναλύσεων και ανάπτυξη μοντέλων εκτίμησης της αλλοίωσης νωπού και επεξεργασμένου κρέατος πουλερικών.
5. Σ. Μπονάτσου (2023). Απομόνωση και χαρακτηρισμός ζυμών από διαφορετικούς εμπορικούς τύπους επιτραπέζιας ελιάς και μελέτη των τεχνολογικών ιδιοτήτων τους.
6. Π. Σουρρή (2022). Identification and control of *Alicyclobacillus acidoterrestris* in fruit juices by Ultra High Pressure processing.

#### 6.6 Μέλος σε συμβουλευτικές/εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών διατριβών

1. Ο. Παπαδοπούλου (2009) Εκτίμηση της αλλοίωσης του κρέατος με σύγχρονες μεθόδους, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (9028/9-3-2009) - Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής
2. Ε. Σαραβάνος (2009) Βελτίωση της ζύμωσης της επιτραπέζιας πράσινης ελιάς με τη χρήση προβιοτικών οξυγαλακτικών βακτηρίων ως εναρκτήριων καλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (10098/13-11-2009) – Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής
3. Ε. Γκάνα (2010) Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης επιφανειών από παθογόνους μικροοργανισμούς, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (10503/7-4-2010) – Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής
4. Κ. Μήλιος (2011) Διερεύνηση της εφοδιαστικής αλυσίδας κρέατος στην Δυτική Ελλάδα. Επιπτώσεις στην κτηνοτροφία και την ασφάλεια του καταναλωτή, Πανεπιστήμιο Δυτικής Ελλάδας, Τμήμα Διοίκησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων – Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής
5. Ν. Ανδρίτσος (2012) Βιοποικιλότητα και ποσοτική εκτίμηση του πληθυσμού του βακτηρίου *Listeria monocytogenes* σε νωπό κρέας και προϊόντα του, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (106/21-2-2012) – Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής
6. Α. Ψωμάς (2012) Συσχετισμός φυσικοχημικών και περιβαλλοντικών παραμέτρων με την αύξηση του μικροβιακού φορτίου στα τρόφιμα: Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης αλλοίωσης της ποιότητας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (140/25-5-2012) – Μέλος της επταμελούς

εξεταστικής επιτροπής

7. Μ. Γουγουλή (2012) Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της εκβλάστησης των σπορίων και της μυκηλιακής ανάπτυξης μυκήτων σε περιβάλλον γιαούρτης, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*
8. Α. Δήμου (2015) Μελέτη της θερμικής επεξεργασίας τροφίμων με διαφορετικές γεωμετρίες με τη βοήθεια της υπολογιστικής ρευστοδυναμικής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*
9. Μ. Γεωργιάδου (2015) Μελέτη φυσικών και χημικών χαρακτηριστικών κελυφωτών φυσιτικών με στόχο τη μείωση της αφλατοξίνης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*
10. Ε. Γκάνα (2016) Μελέτη της επίδρασης βιοϋμενίων τροφιμογενών παθογόνων ως παραγόντων διασταυρούμενης μόλυνσης σε οικιακό περιβάλλον, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – *Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής*
11. Α. Ροπόδη (2017) Εκτίμηση της ποιότητας του κρέατος με χρήση μεθόδων μηχανικής μάθησης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – *Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής*
12. Μ. Κάζου (2018) Αλληλούχηση και χαρακτηρισμός των γονιδιωμάτων των οξυγαλακτικών βακτηρίων *Lactobacillus zymae*, *Lactobacillus acidipiscis* και *Lactobacillus rennini*. Φυσιολογικές, εξελικτικές και τεχνολογικές προεκτάσεις, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2621/21-11-2018) – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*
13. Μ. Κακαγιάννη (2018) Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμοφίλων βακτηρίων στα τρόφιμα. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (122/13-7-2018) – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*
14. Μ.Ε. Δημητρακοπούλου (2019) Ανάπτυξη ολοκληρωμένης μεθοδολογίας πλήρους και τεκμηριωμένης ιχνηλασιμότητας και ελέγχου ποιότητας μεταποιημένων τροφίμων και ο ρόλος της στην εκτίμηση επικινδυνότητας για τη Δημόσια Υγεία. Πανεπιστήμιο Πατρών (1492/8659) – *Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
15. Φ. Παυλή (2020) *In vitro* probiotic attributes of lactic acid bacteria and their spoilage potential in meat products – *Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
16. Α. Λύτου (2020) Effect of the antimicrobial immersion (marination) on the quality and safety of chicken meat – *Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
17. Λ.Χ. Φέγγου (2020) Rapid methods for assessing of microbiological quality and detection of adulteration in animal origin food commodities using spectroscopy-based sensors coupled with machine learning methodologies – *Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
18. Σ. Αλεξανδράκη (2020) Whole genome sequencing and characterization of the lactic acid bacteria *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis*. Physiological, evolutionary and technological implications. – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
19. Α. Γαβριήλ (2021) Μελέτη της επίδρασης της προσαρμογής σε όξινες συνθήκες, των φυσικών αντιμικροβιακών και της δια-στελεχιακής παραλλακτικότητας στη συμπεριφορά του παθογόνου *Salmonella* spp. – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
20. Χ. Λαγογιάννη (2021) Μυκοτοξικογόνοι μύκητες και μέθοδοι ολοκληρωμένης διαχείρισης μυκοτοξινών στην καλλιέργεια του κριθαριού και κατά τη διαδικασία της βυνοποίησης – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
21. Λ. Βαλάση (2022) Διαφοροποίηση κελυφωτών φυσιτικών (*Pistacia vera*) ποικιλίας Αιγίνης και ελαίων τους με φασματοσκοπικές και χημειομετρικές μεθόδους – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
22. Ε. Κατσούρη (2022) Mapping Greek foodstuffs, their compliance to labelling legislation and their nutritional profile in relation to Greek population's diet – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.
23. Μ. Συρόκου (2022) Occurrence, genotypic and physiological attributes of lactic acid bacteria and yeasts isolated from spontaneously fermented Greek wheat sourdoughs – *Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής*.

## 6.7 Συνεργασία με ξένα πανεπιστήμια στο πλαίσιο του προγράμματος ERASMUS

1. Prof. Naresh MAGAN, Applied Mycology Group, Cranfield University, UK (2011-2018)
2. Assist.Prof. Ayse Handan BAYSAL, Izmir Institute of Technology, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Turkey (2015-2021)
3. Prof. Antonio Morata, Universidad Politecnica de Madrid, Dpto. Quimica y Tecnologia de Alimentos, Spain (2018-2021)
4. Prof. F. Xavier MALCATA, Chemical Engineering Department, University of Porto (2022-2027)
5. Assoc. Prof. Cinzia RANDAZZO, Department of Agriculture, Food and Environment, University of Catania (2022-2027)

## 7. ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

---

### 7.1 Κριτής άρθρων - Μέλος συντακτικής επιτροπής διεθνών επιστημονικών περιοδικών

1. Κριτής άρθρων: Journal of Food Science - Food Microbiology - Food Chemistry - Innovative Food Science and Emerging Technologies - Journal of Agricultural and Food Chemistry - LWT - Food Science and Technology - Letters in Applied Microbiology - Sensors and Actuators B - World Mycotoxin Journal - International Journal of Food Science & Technology - Journal of Applied Microbiology - Food Control - International Journal of Food Microbiology - Journal of Food Safety - Food Research International - Annals of Microbiology – PLOS One.
2. Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Editorial Board) του περιοδικού *Food Research International* (2016-2018).
3. Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Editorial Board) του περιοδικού *Journal of Food Protection* (2020-σήμερα).
4. Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Editorial Board) του περιοδικού *Food Microbiology* (2020-σήμερα).

### 7.2 Συμμετοχή σε επιτροπές και άλλες δραστηριότητες του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

1. Συμμετοχή στην ομάδα εκπόνησης μελέτης Αποκατάστασης Πυρόπληκτων Περιοχών του ΓΠΑ (Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2007)
2. Μέλος της Ε.Δ.Ε. του Δ.Π.Μ.Σ. «Αμπελουργία και Οινολογία» (8552/3-10-2008)
3. Μέλος της Ε.Δ.Ε. του Δ.Π.Μ.Σ. «Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας» (10836/14-07-2010)
4. Υπεύθυνος για την οργάνωση των εβδομαδιαίων σεμιναρίων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων κατά το εαρινό εξάμηνο 2008-2009 (8963/17-2-2009)
5. Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (11211/19-10-2010)
6. Εκπρόσωπος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στην Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας (ΜΟ.ΔΙ.Π.) του Γ.Π.Α. (1892/26-11-2013)
7. Μέλος της Επιτροπής Ακαδημαϊκών Συνεργασιών του Γ.Π.Α. (10044/02-12-2014)
8. Αναπληρωτής εκπρόσωπος της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής στο Συμβούλιο του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΓΠΑ (Αρ. Πρωτ. Κοσμητείας 4/21.11.2019).
9. Μέλος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟμΕΑ) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ.
10. Αναπληρωτής Υπεύθυνος Πρακτικής Άσκησης Προπτυχιακών Φοιτητών του Τμήματος (2011-σήμερα) (Αριθ. Πρωτ. 158/03.03.2011)

### 7.3 Συμμετοχή σε ομάδες εργασίας

1. Εμπειρογνώμονας στην ομάδα εργασίας του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου με αντικείμενο

- την «Οργανοληπτική Αξιολόγηση της Επιτραπέζιας Ελιάς» (Μαδρίτη 2008 - σήμερα).
2. Εμπειρογνώμονας στην ομάδα εργασίας του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου με αντικείμενο τον «Ενοποιημένο Κανονισμό Ποιότητας της Επιτραπέζιας Ελιάς» (Μαδρίτη 2006 - σήμερα).
  3. Μέλος της ομάδας εργασίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την τροποποίηση και συμπλήρωση των Π.Δ. 221/79 και 28/89 «Περί τυποποίησης, συσκευασίας και ποιοτικού ελέγχου των προς εξαγωγή προοριζομένων επιτραπέζιων ελιών» (2011).
  4. Μέλος της τεχνικής επιτροπής του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού 'ΔΗΜΗΤΡΑ' για την εκπόνηση σχεδίου Απονομής Ελληνικού Σήματος για τις επιτραπέζιες ελιές (2015-2016).
  5. Μέλος της ομάδας εργασίας του ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ» για την εκπόνηση και σύνταξη σχεδίου «Οδηγού Κατάρτισης» και «Ερωτήσεων Πιστοποίησης» για την ειδικότητα ΙΕΚ «Τεχνικός Ελαιοκομίας» (Αρ. Πρωτ. 12084/01.03.2022).

#### 7.4 Συμμετοχή στη διοργάνωση συνεδρίων / εκπαιδευτικών σεμιναρίων

1. Μέλος της Οργανωτικής και Επιστημονικής επιτροπής του 5<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου «*Predictive Modelling in Foods: Fundamentals, State of the Art and New Horizons*», Αθήνα, 16-19 Σεπτεμβρίου 2007.
2. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 4<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου “Oliveculture, Biotechnology and Quality of Olive Tree Products” (OLIVEBIOTEQ 2011), Χανιά, 31 Οκτωβρίου - 4 Νοεμβρίου 2011.
3. Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 5<sup>ου</sup> Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας *Μικροβιόκοσμος* «Ο μικροβιόκοσμος στην τροφική αλυσίδα – από τη βιοποικιλότητα στις εφαρμογές», Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου 2012.
4. Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 7<sup>ου</sup> Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας *Μικροβιόκοσμος*, Αθήνα, 7-9 Απριλίου 2017 (<http://mikrobiokosmos7.org/>).
5. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 1<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου Κέντρου Ελιάς «*Table Olives: Pursuing Innovation – Exploring Trends*», Θεσσαλονίκη, 24-26 Μαΐου 2018.
6. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 6<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου ‘Olive Tree and Olive Products’ (OLIVEBIOTEQ 2018), Σεβίλλη, 15-19 Οκτωβρίου 2018.
7. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 6<sup>ου</sup> Πανελλήνιου Συνεδρίου για το «Κρέας και τα Προϊόντα του», Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου 2019.
8. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 2<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου Κέντρου Ελιάς «*Table Olives: Pursuing Innovation – Exploring Trends*», Θεσσαλονίκη, 28-29 Μαΐου 2020.
9. Μέλος της Επιστημονικής και Οργανωτικής Επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου Food Micro 2020 “*Next Generation Challenges in Food Microbiology*”, Αθήνα, 7-10 Σεπτεμβρίου 2020.
10. Υπεύθυνος για τη διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου για την επιτραπέζια ελιά σε συνεργασία με το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο με τίτλο «Hygiene control and quality management in the table olive industry» από 20-23 Οκτωβρίου 2020, στο πλαίσιο του εορτασμού των 100 χρόνων από την ίδρυση του ΓΠΑ.
11. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 7<sup>ου</sup> Πανελλήνιου Συνεδρίου «*Το κρέας και τα προϊόντα του – Από τον στάβλο στο πιάτο*», Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 2023.

#### 7.5 Συμμετοχή σε διαγωνισμούς – άλλες δραστηριότητες

1. Συμμετοχή στο 2<sup>ο</sup> Διεθνή Διαγωνισμό Ερευνητικών Εργασιών σε θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος (ΙΑΔ). Η υποβληθείσα εργασία με τίτλο «Εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλοιφώδες τυρί Κατίκι Δομοκού» κατέλαβε την 5<sup>η</sup> θέση.
2. Συμμετοχή στον 2<sup>ο</sup> Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2012 που διοργανώθηκε από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Η υποψηφιότητα «Προβιοτικές πράσινες ελιές» κατέλαβε τη 2<sup>η</sup> θέση.
3. Συμμετοχή στον 5<sup>ο</sup> Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2015 που διοργανώθηκε από το Σύνδεσμο

- Ελληνικών Βιομηχανιών (ΣΕΒΤ). Η υποψηφιότητα «DIOS VALANOI» τιμήθηκε με το βραβείο για την καλύτερη παρουσίαση προϊόντος στο διαγωνισμό.
4. Συμμετοχή στον 6<sup>ο</sup> Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016 που διοργανώθηκε από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών (ΣΕΒΤ) με τη συμμετοχή “Shellicious-γευστικά chips λαχανικών εμπλουτισμένα σε ασβέστιο”.
  5. Αξιολογητής αιτήσεων υποτροφιών του Ιδρύματος Ωνάση (από το 2021 έως σήμερα).

## 7.6 Μέλος επιστημονικών ενώσεων

1. Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ)
2. Μέλος του International Association for Food Protection (IAFP)

## 8. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

---

### 8.1 ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**Πανάγου, E.Z. (2002)** Ζύμωση, συντήρηση και οικολογία της επιτραπέζιας ελιάς. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

### 8.2 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (SCI)

1. Spyrelli, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2022)** Assessment of chicken marinated souvlaki microbial spoilage and quality through spectroscopic and biomimetic sensors and data fusion. *Microorganisms*, 10, 2251.
2. Bonatsou, S., **Panagou, E.Z. (2022)** Fermentation of cv. Kalamata natural black olives with potential multifunctional yeast starters. *Foods*, 11, 3106.
3. Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Application of Fourier Transform Infrared (FT-IR) spectroscopy, multispectral imaging (MSI) and electronic nose (E-nose) for the rapid evaluation of the microbiological quality of gilthead sea bream fillets. *Foods* 11, 2356.
4. Sourri, P., Argyri, A.A., Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z. (2022)** The effect of temperature assisted high hydrostatic pressure on the survival of *Alicyclobacillus acidoterrestris* inoculated in orange juice throughout storage at different isothermal conditions. *Fermentation* 8, 308.
5. Tzamourani, A., Kasimati, A. Karagianni, E., Manthou, E., **Panagou, E.Z. (2022)** Exploring microbial communities of Spanish-style green table olives of Conservolea and Halkidiki cultivars during modified atmosphere packaging in multi-layered pouches through culture-dependent techniques and metataxonomic analysis. *Food Microbiology* 107, 104063.
6. Pamboukis, G., Lytou, A.E., Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Recent advances and applications or rapid microbial assessment from a food safety perspective. *Sensors* 22, 2800.
7. Sourri, P., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2022)** Fruit juice spoilage by *Alicyclobacillus*: detection and control methods – A comprehensive review. *Foods* 11, 747.
8. Spyrelli, E.D., Papachristou, C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2021)** Microbiological quality assessment of chicken thigh fillets using spectroscopic sensors and multivariate data analysis. *Foods* 10, 2723.
9. Lytou, E.A., Schoina, E., Liu, Y., Michalek, K., Stanley, M.S., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Quality and safety assessment of edible seaweeds *Alaria esculenta* and *Saccharina latissima* cultivated in Scotland. *Foods* 10, 2210.

10. Spyrelli, E.D., Ozcan, O., Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Spoilage assessment of chicken breast fillets by means of Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral image analysis. *Current Research in Food Science* 4, 121-131.
11. Tryfinopoulou, P., Skarlatos, L., Kaplani, P., **Panagou, E.Z.** (2021) Antifungal activity of *Saccharomyces cerevisiae* and assessment of ochratoxigenic load on currants by means of Real Time PCR. *International Journal of Food Microbiology* 344, 109111.
12. Tzamourani, A.P., Di Napoli, E., Paramithiotis, S., Oikonomou-Petrovits, G., Panagiotidis, S., **Panagou, E.Z.** (2021) Microbiological and physicochemical characterization of green table olives of Halkidiki and Conservolea varieties processed by the Spanish method on industrial scale. *International Journal of Food Science and Technology* 56, 3845-3857.
13. Govari, M., Tryfinopoulou, P., Parlapani, F., Boziaris, I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Quest of intelligent research tools for rapid evaluation of fish quality: FTIR spectroscopy and multispectral imaging versus microbiological analysis. *Foods* 10, 264.
14. Moschonas, G., Lianou, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) Spoilage potential of *Bacillus subtilis* in a neutral-pH dairy dessert. *Food Microbiology* 95, 103715.
15. Sourri, P., Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (2020) *Alicyclobacillus acidoterrestris* strain variability in the inactivation kinetics of spores in orange juice by temperature-assisted high hydrostatic pressure. *Applied Sciences* 10, 7542.
16. Tsakanikas, P., Karnavas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2020) A machine learning workflow for raw food spectroscopic classification in a future industry. *Scientific Reports* 10, 11212.
17. Manthou, E., Lago, S.L., Darges, E., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Anastasiadi, M., Mohareb, F., Nychas, G.-J.E. (2020) Application of spectroscopic and multispectral imaging technologies on the assessment of ready-to-eat pineapple quality: A performance evaluation study of machine learning models generated from two commercial data analytics tools. *Computers and Electronics in Agriculture* 175, 105529.
18. Papadopoulou, O.S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Chorianopoulos, N., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. (2020) Spoilage potential of *Pseudomonas* (*P. fragi*, *P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) strains and their volatilome profile during storage of sterile pork meat using GC/MS and data analytics. *Foods* 9, 633.
19. Kazou, M., Tzamourani, A., **Panagou, E.Z.**, Tsakalidou, E. (2020) Unraveling the microbiota of natural black cv. Kalamata fermented olives through 16S and ITS metataxonomic analysis. *Microorganisms* 8, 672.
20. Spyrelli, E.D., Doulgeraki, A.I., Argyri, A.A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2020) Implementation of multispectral imaging (MSI) for microbiological quality assessment of poultry products. *Microorganisms* 8, 552.
21. Christofi, S., Malliaris, D., Katsaros, G., **Panagou, E.Z.**, Kallithraka, S. (2020) Limit SO<sub>2</sub> content of wines by applying High Hydrostatic Pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 62, 102342.
22. Lytou, A.E., Renieri, C.T., Doulgeraki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2020) Assessment of the microbiological quality and safety of marinated chicken products from Greek retail outlets. *International Journal of Food Microbiology* 320, 108506.
23. Tryfinopoulou, P., Chourdaki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2020) Competitive yeast action against *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production. *International Journal of Food Microbiology* 317, 108460.
24. Pavli, F., Gkana, E., Adebambo, O., Karatzas, K.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) *In vitro* screening of  $\gamma$ -aminobutyric acid and autoinducer-2 signalling in lactic acid bacteria exhibiting probiotic potential isolated from natural black Conservolea olives. *Foods* 8, 640.
25. Lytou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Volatilomics for food quality and authentication. *Current Opinion in Food Science* 28, 88-95.
26. Lianou, A., Mencattini, A., Catini, A., Di Natale, C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Online feature selection for robust classification of the microbiological quality of traditional vanilla cream by means of multispectral imaging. *Sensors* 19, 4071.

27. Fengou, L.C., Spyrelli, E., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Estimation of minced pork microbiological spoilage through Fourier transform infrared and visible spectroscopy and multispectral vision technology. *Foods* 8, 238.
28. Manthou, E., Tarlak, F., Lianou, A., Ozdemir, M., Zervakis, G., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Prediction of indigenous *Pseudomonas* spp. growth on oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) as a function of storage temperature. *LWT-Food Science and Technology* 111, 506-512.
29. Lytjou, A.E., Tzortzinis, K., Skandamis, P.N., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Investigating the influence of organic acid marinades, storage temperature and time on the survival/inactivation interface of *Salmonella* on chicken breast fillets. *International Journal of Food Microbiology* 299, 47-57.
30. Tryfinopoulou, P., Fengou, L., **Panagou, E.Z.** (2019) Influence of *Saccharomyces cerevisiae* and *Rhododurula mucilaginosus* on the growth and ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius*. *LWT-Food Science and Technology* 105, 66-78.
31. Pavlidis, D.E., Mallouchos, A., Ercolini, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) A volatilomics approach for off-line discrimination of minced beef and pork meat and their admixture using HS-SPME GC/MS in tandem with multivariate data analysis. *Meat Science* 151, 43-53.
32. Fengou, L., Lianou, A., Tsakanikas, P., Gkana, E.N., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Evaluation of Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of estimating the microbiological spoilage of farmed sea bream. *Food Microbiology* 79, 27-34.
33. Xanthopoulou, A., Ganopoulos, I., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Osathanunkul, M., Madesis, P., Kizis, D. (2019) Rapid and accurate identification of black aspergilli from grapes using high-resolution melting (HRM) analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99, 309-314.
34. Tsakanikas, P., Fengou, L., Manthou, E., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) A unified spectra analysis workflow for the assessment of microbial contamination of ready-to-eat green salads: Comparative study and application of non-invasive sensors. *Computers and Electronics in Agriculture* 155, 212-219.
35. Lappa, I.K., Mparmpouti, S., Lanza, B., **Panagou, E.Z.** (2018) Control of *Aspergillus carbonarius* in grape berries by *Lactobacillus plantarum*: A phenotypic and gene transcription study. *International Journal of Food Microbiology* 275, 56-65.
36. Bonatsou, S., Karamouza, M., Zoumpoulou, G., Mavrogonatou, E., Kletsas, D., Papadimitriou, K., Tsakalidou, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Evaluating the probiotic potential and technological characteristics of yeasts implicated in cv. Kalamata natural black olive fermentation. *International Journal of Food Microbiology* 271, 48-59.
37. Natskoulis, P.I., Lappa, I.K., **Panagou, E.Z.** (2018) Evaluating the efficacy of turbidimetric measurements as a rapid screening technique to assess fungal susceptibility to antimicrobial compounds as exemplified by the use of sodium metabisulfite. *Food Research International* 106, 1037-1041.
38. Bonatsou, S., Paramithiotis, S., **Panagou, E.Z.** (2018) Evolution of yeast consortia during the fermentation of Kalamata natural black olives upon two initial acidification treatments. *Frontiers in Microbiology* 8, 2673.
39. Lytjou, A.E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Effect of pomegranate based marinades on the microbiological, chemical and sensory quality of chicken meat: A metabolomics approach. *International Journal of Food Microbiology* 267, 42-53.
40. Lianou, A., Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurized vanilla cream pudding as affected by storage temperature and the presence of cinnamon extract. *Food Research International* 106, 1114-1122.
41. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Rapid detection of frozen-then-thawed minced beef using multispectral imaging and Fourier transform infra-red spectroscopy. *Meat Science* 135, 142-147.
42. Lianou, A., Malavazos, C., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) Rapid assessment of the microbiological quality of pasteurized vanilla cream by means of Fourier



transform infrared spectroscopy in tandem with support vector machine analysis. *Food Analytical Methods* 11, 840-847.

43. Lappa, I.K., Kizis, D., **Panagou, E.Z.** (2017) Monitoring the temporal expression of genes involved in ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius* under the influence of temperature and water activity. *Toxins* 9(10), 296.
44. Kogkaki, E.A., Sofoulis, M., Natskoulis, P., Tarantilis, P., Pappas, C.S., **Panagou, E.Z.** (2017) Differentiation and identification of grape-associated black aspergilli using Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopic analysis of mycelia. *International Journal of Food Microbiology* 259, 22-28.
45. Bonatsou, S., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Table olive fermentation using starter cultures with multifunctional potential. *Microorganisms* 5, 30.
46. Lopez-Estelles, L., Ropodi, A., Pavlidis, D., Fotopoulou, J., Gkousari, C., Peyrodie, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Mohareb, F. (2017) An automated ranking platform for machine learning regression models for meat spoilage prediction using multi-spectral and metabolic profiling. *Food Research International* 99, 206-215.
47. Lytou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Effect of different marinating conditions on the evolution of spoilage microbiota and metabolomic profile of chicken breast fillets. *Food Microbiology* 66, 141-149.
48. Bonatsou, S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., Gogou, E., Oikonomopoulou, V., Krokida, M., Taoukis, P., **Panagou, E.Z.** (2017) Effect of osmotic dehydration as pre-fermentation treatment and partial substitution of sodium chloride by monosodium glutamate in the fermentation profile of Kalamata natural black olives. *Food Microbiology* 63, 72-83.
49. Lappa, I.K., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) *In vitro* evaluation of essential oils against *Aspergillus carbonarius* isolates and their effects on Ochratoxin A related gene expression in synthetic grape medium. *Food Control* 73, 71-80.
50. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Multispectral imaging: A promising method for the detection of minced beef adulteration with horsemeat. *Food Control* 73, 57-63.
51. Tsakanikas, P., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Exploiting multispectral imaging for non-invasive contamination assessment and mapping of meat samples. *Talanta* 161, 606-614.
52. Grounta, A., Harizanis, P., Mylonakis, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Investigating the effect of different treatments with lactic acid bacteria on the fate of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* infection in *Galleria mellonella* larvae. *PLoS ONE* 11(9), e0161263.
53. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F. (2016) Novel approaches for food safety management and communication. *Current Opinion in Food Science* 12, 13-20.
54. Mohareb, F., Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Bessant, C. (2016) Ensemble-based support vector machine classifiers as an efficient tool for quality assessment of beef fillets from electronic nose data. *Analytical Methods* 8, 3711-3721.
55. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Data mining derived from food analysis using non-invasive/non-destructive analytical techniques. Determination of food authenticity, quality and safety in tandem with computer science disciplines. *Trends in Food Science and Technology* 50, 11-25.
56. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Biofilm formation on Conservolea natural black olives during single and combined inoculation with a functional *Lactobacillus pentosus* starter. *Food Microbiology* 56, 35-44.
57. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., **Panagou, E.Z.** (2016) Modeling the effect of natamycin, pinesin and ecological factors on the growth and OTA production by *A. carbonarius* using response surface methodology. *Food Research International* 79, 19-28.
58. Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016). Development of a predictive model for the growth kinetics of aerobic microbial population on pomegranate marinated chicken breast fillets under isothermal and dynamic temperature conditions. *Food Microbiology* 55, 25-31.

59. Blana, V.A., Polymeneas, N., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z. (2016)** Survival of potential probiotic lactic acid bacteria on fermented green table olives during packaging in polyethylene pouches at 4 and 20°C. *Food Microbiology* 53, 71-75.
60. Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Real-time PCR assay targeting the *veA* gene for quantification of *Aspergillus carbonarius* in grapes. *Journal of Food Protection* 78, 2240-2246.
61. Tryfinopoulou, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Quantification of *Aspergillus carbonarius* in grapes, using a Real Time PCR assay. *Food Microbiology* 51, 139-143.
62. Lappa, I., Kizis, D., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z. (2015)** Comparative studies of growth responses and screening of inter-specific OTA production kinetics by *A. carbonarius* isolated from grapes. *Frontiers in Microbiology* 6, 502.
63. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., **Panagou, E.Z. (2015)** Quantification and characterization of microbial biofilm community attached on the surface of fermentation vessels used in green table olive processing. *International Journal of Food Microbiology* 203, 41-48.
64. Ioannidis, A.G., Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Modelling the influence of temperature, water activity and sodium metabisulphite on the growth and OTA production of *Aspergillus carbonarius* isolated from Greek wine grapes. *Food Microbiology* 49, 12-22.
65. Argyri, A., Nisiotou, A., Pramateftaki, P., Doulgeraki, A.I., **Panagou, E.Z., Tassou, C.C. (2015)** Preservation of green table olives fermented with lactic acid bacteria with probiotic potential under modified atmosphere packaging. *LWT-Food Science and Technology* 62, 783-790.
66. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Mohareb, F., **Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2015)** Multispectral image analysis approach to detect adulteration of beef and pork in raw meats. *Food Research International* 67, 12-18.
67. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Effect of water activity, temperature and mixed fungal spore interactions on OTA production by *Aspergillus carbonarius*. *Journal of Food Protection* 78, 376-382.
68. Argyri, A.A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2015)** The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to assess the spoilage of minced beef stored under different packaging and temperature conditions. *International Journal of Food Microbiology* 193, 51-58.
69. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Magan, N., **Panagou, E.Z. (2015)** Effect of interaction between *Aspergillus carbonarius* and non-ochratoxigenic grape-associated fungal isolates on growth and Ochratoxin A production at different water activities and temperatures. *Food Microbiology* 46, 521-527.
70. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (2014)** Non-thermal pasteurization of fermented green table olives by means of high hydrostatic pressure processing. *BioMed Research International*, vol. 2014, Article ID 515623, 9 pages, doi:10.1155/2014/515623.
71. Bonatsou, S., Benítez, A., Rodríguez-Gómez, F., **Panagou, E.Z., Arroyo-López, F.N. (2015)** Selection of yeasts with multifunctional features for application as starters in natural black table olive processing. *Food Microbiology* 46, 66-73.
72. Kizis, D., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2014)** Biodiversity and ITS-RFLP characterisation of *Aspergillus* section *Nigri* isolates in grapes from four traditional grape-producing areas in Greece. *PLOS ONE*, 9(4), e93923.
73. Grounda, A., **Panagou, E.Z. (2014)** Mono and dual species biofilm formation between *Lactobacillus pentosus* and *Pichia membranifaciens* on the surface of black olives under different sterile brine conditions. *Annals of Microbiology* 64, 1757-1767.
74. **Panagou, E.Z., Papadopoulou, O., Carstensen, J.M., Nychas, G.-J.E. (2014)** Potential of multispectral imaging technology for rapid and non-destructive determination of the microbiological quality of beef fillets during aerobic storage. *International Journal of Food Microbiology* 174, 1-11.
75. Argyri, A.A., Nisiotou, A.A., Malouchos, A., **Panagou, E.Z., Tassou, C.C. (2014)** Performance of two potential probiotic *Lactobacillus* strains from the olive microbiota as starters in the fermentation of heat shocked green olives. *International Journal of Food Microbiology* 171, 68-76.

76. Blana, V.A., Grounda, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Inoculated fermentation of green olives with potential probiotic *Lactobacillus pentosus* and *Lactobacillus plantarum* starter cultures isolated from industrially fermented olives. *Food Microbiology* 38, 208-218.
77. Dimou, A., **Panagou, E.Z.**, Stoforos, N., Yanniotis, S. (2013) Analysis of thermal processing of table olives using computational fluid dynamics. *Journal of Food Science* 78, E1695-E1703.
78. Nisiotou, A., Chorianopoulos, N.G., Gounadaki, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Effect of wine-based marinades on the behavior of *Salmonella* Typhimurium and background flora in beef fillets. *International Journal of Food Microbiology* 164, 119-127.
79. Argyri, A.A., Lyra, E., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2013) Fate of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes* during storage of fermented green table olives in brine. *Food Microbiology* 36, 1-6.
80. Villegas Vergara, J., Blana, V., Mallouchos, A., Stamatiou, A., **Panagou, E.Z.** (2013) Evaluating the efficacy of brine acidification as implemented by the Greek table olive industry on the fermentation profile of Conservolea green olives. *LWT-Food Science and Technology* 53, 113-119.
81. Grounda, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) Survival of food-borne pathogens on natural black table olives after post-processing contamination. *International Journal of Food Microbiology* 161, 197-202.
82. Doulgeraki, A.I., Paraskevopoulos, N., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) An *in vitro* study of *Lactobacillus plantarum* strains for the presence of plantaricin genes and their potential control on table olive microbiota. *Antonie van Leeuwenhoek* 103, 821-832.
83. Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F., Nychas, G.-J.E. (2013) Sensory and microbiological quality assessment of beef fillets using a portable electronic nose in tandem with support vector machine analysis. *Food Research International* 50, 241-249.
84. Argyri, A., Zoumpopoulou, G., Karatzas, K.A., Tsakalidou, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2013) Selection of potential probiotic lactic acid bacteria from fermented olives by *in vitro* tests. *Food Microbiology* 33, 282-291.
85. Doulgeraki, A., Pramateftaki, P., Argyri, A., G.-J.E. Nychas, Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2013) Molecular characterization of lactic acid bacteria isolated from industrially fermented Greek table olives. *LWT-Food Science and Technology* 50, 353-356.
86. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Sofos, J.N. (2013) Types of traditional Greek foods and their safety. *Food Control* 29, 32-41.
87. Argyri, A., Jarvis, R.M., Wedgeb, D., Xub, Y., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R., Nychas, G.-J.E. (2013) A comparison of RAMAN and FTIR spectroscopy for the prediction of meat spoilage. *Food Control* 29, 461-470.
88. Dissing, B.S., Papadopoulou, O., Tassou, C.C., Ersbøll, B.K., Carstensen, J.M., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Using multispectral imaging for spoilage detection of pork meat. *Food and Bioprocess Technology* 6, 2268-2279.
89. Doulgeraki, A., Hondrodinou, O., Eliopoulos, V., **Panagou, E.Z.** (2012) Lactic acid bacteria and yeast heterogeneity during aerobic and modified atmosphere packaging storage of natural black Conservolea olives in polyethylene pouches. *Food Control* 26, 49-57.
90. Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. (2011) Contribution of Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy data on the quantitative determination of minced pork meat spoilage. *Food Research International* 44, 3264-3271.
91. Argyri, A., Doulgeraki, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2011) Potential of a simple HPLC-based approach for the identification of the spoilage status of minced beef stored at various temperatures and packaging systems. *International Journal of Food Microbiology* 150, 25-33.
92. **Panagou, E.Z.**, Hondrodinou, O., Mallouchos, A., Nychas, G.-J.E. (2011) A study on the implications of NaCl reduction in the fermentation profile of Conservolea natural black olives. *Food Microbiology* 28, 1301-1307.

93. Hondrodinou, O., Kourkoutas, Y., **Panagou, E.Z.** (2011) Efficacy of natamycin to control fungal growth in natural black olive fermentation. *Food Microbiology* 28, 621-627.
94. Chorianopoulos, N.G., Tsoukleris, D.S., **Panagou, E.Z.**, Falaras, P., Nychas, G.-J.E. (2010) Use of titanium dioxide (TiO<sub>2</sub>) photocatalysts as alternative means for *Listeria monocytogenes* biofilm disinfection in food processing. *Food Microbiology* 28, 164-170.
95. Amina, M., **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V.S., Nychas, G.-J.E. (2010) Wavelet neural networks for modelling high pressure inactivation kinetics of *Listeria monocytogenes* in UHT whole milk. *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems* 103, 170-183.
96. **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F.R., Argyri, A.A., Bessant, C.M., Nychas, G.-J.E. (2010) A comparison of artificial neural networks and partial least squares modelling for the rapid detection of the microbial spoilage of beef fillets based on Fourier transform infrared spectral fingerprints. *Food Microbiology* 28, 782-790.
97. **Panagou, E.Z.**, Chelonas, S., Chatzipavlidis, I., Nychas, G.-J.E. (2010) Modelling the effect of temperature and water activity on the growth rate and the growth/no growth interface of *Byssoschlamys fulva* and *Byssoschlamys nivea*. *Food Microbiology* 27, 618-627.
98. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Tarantilis, P.A., Polysiou, M., Nychas, G.-J.E. (2010) Rapid qualitative and quantitative detection of beef fillets spoilage based on Fourier transform infrared spectroscopy data and artificial neural networks. *Sensors and Actuators B: Chemical* 145, 146-154.
99. Nisiotou, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2010) *Candida olivae* sp. nov., a novel yeast species from “Greek-style” black olive fermentation. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology* 60, 1224-1235.
100. Nisiotou, A.A., Chorianopoulos, N., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2010) Yeast heterogeneity during spontaneous fermentation of black Conservolea olives in different brine solutions. *Journal of Applied Microbiology* 108, 396-405.
101. Tassou, C.C., Natskoulis, P., Magan, N., **Panagou, E.Z.** (2009) Effect of temperature and water activity on growth and ochratoxin A production of two *Aspergillus carbonarius* isolates on a simulated grape juice medium. *Journal of Applied Microbiology* 107, 257-268.
102. Kapetanakou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Gialitaki, M., Drosinos, E.H., Skandamis, P.N. (2009) Evaluating the combined effect of water activity, pH and temperature on ochratoxin A production by *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus carbonarius* on culture medium and Corinth raisins. *Food Control* 20, 725-732.
103. **Panagou, E.Z.**, Sahgal, N., Magan, N., Nychas, G.-J.E. (2008) Table olives volatile fingerprints: potential of an electronic nose for quality discrimination. *Sensors and Actuators B* 134, 902-907.
104. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2008) Dynamic modelling of *Listeria monocytogenes* growth in pasteurised vanilla cream after post-processing contamination. *Journal of Food Protection* 71(9), 1828-1834.
105. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Vambakoula, P., Saravanos, E., Nychas, G.-J.E. (2008) Survival of *Bacillus cereus* vegetative cells in Spanish-style fermentation of Conservolea green olives. *Journal of Food Protection* 71(7), 1393-1400.
106. **Panagou, E.Z.** (2008) A radial basis function neural network approach to determine the survival of *Listeria monocytogenes* in katiki, a traditional Greek soft cheese. *Journal of Food Protection* 71(4), 750-759.
107. **Panagou, E.Z.**, Schillinger, U., Franz, C.M.A.P., Nychas, G.-J.E. (2008) Microbiological and biochemical profile of cv. Conservolea naturally black olives during controlled fermentation with selected strains of lactic acid bacteria. *Food Microbiology* 25, 348-358.
108. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Samaras, F., Galiatsatou, P., Mallidis, C. (2008) Temperature-assisted high hydrostatic pressure inactivation of *Staphylococcus aureus* in a ham model system: Evaluation in selective and non-selective medium. *Journal of Applied Microbiology* 104, 1764-1773.
109. Tassou, C.C., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.**, Spiropoulos, A.E., Magan, N. (2007) Impact of water activity and temperature on growth and ochratoxin A production of two *Aspergillus carbonarius* isolates from wine grapes in Greece. *Journal of Food Protection* 70, 2884-2888.

110. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Natskoulis, P., Magan, N. (2007) Modelling the effect of temperature and water activity on the growth of two ochratoxigenic strains of *Aspergillus carbonarius* from Greek wine grapes. *Journal of Applied Microbiology* 103, 2267-2276.
111. **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V., Nychas, G.-J.E. (2007) Modelling fungal growth using radial basis function neural networks: The case of the ascomycetous fungus *Monascus ruber* van Tieghem. *International Journal of Food Microbiology* 117, 276-286.
112. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Saravanos, E., Nychas, G.-J.N. (2007) Application of neural networks to simulate the growth profile of lactic acid bacteria in green olive fermentation. *Journal of Food Protection* 70, 1909-1916.
113. Tassou, C.C., Katsaboxakis, C., Georget, D.M.R., Parker, M.L., Waldron, K.W., Smith, A.C., **Panagou, E.Z.** (2007) Effect of calcium chloride on mechanical properties and microbiological characteristics of cv. Conservolea naturally black olives fermented at different sodium chloride levels. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 87, 1123-1131.
114. Skandamis, P.N., Brocklhurst, T., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2007) Image analysis as a mean to model growth of *Escherichia coli* O157:H7 in gel cassettes. *Journal of Applied Microbiology* 103, 937-947.
115. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Manitsa, C., Mallidis, C. (2007) Modelling the effect of high pressure on the inactivation kinetics of a pressure-resistant strain of *Pediococcus damnosus* in phosphate buffer and gilt-head seabream (*Sparus aurata*). *Journal of Applied Microbiology* 102, 1499-1507.
116. Vekiari, S.A., **Panagou, E.Z.**, Mallidis, C. (2007) The effect of cold storage on the quality of peeled, raw or heat-treated Greek chestnuts packed under vacuum. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 82(6), 967-973.
117. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2006) Changes in volatile compounds and related biochemical profiles during controlled fermentation of cv. Conservolea green olives. *Food Microbiology* 23, 738-746.
118. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Skandamis, P.N. (2006) Physicochemical, microbiological and organoleptic profile of Greek table olives from retail outlets. *Journal of Food Protection* 69, 1732-1738.
119. **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, C.Z. (2006) Effect of different brining treatments on the fermentation of cv. Conservolea green olives processed by the Spanish method. *Food Microbiology* 23, 199-204.
120. **Panagou, E.Z.** (2006) Greek dry-salted olives: Monitoring the dry-salting process and subsequent physicochemical and microbiological profile during storage under different packing conditions at 4 and 20°C. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie* 39, 322-329.
121. **Panagou, E.Z.**, Vekiari, S.A., Sourris, P., Mallidis, K. (2005) Efficacy of hot water, hypochlorite, organic acids and natamycin in the control of post-harvest fungal infection of chestnuts. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 80, 61-64.
122. **Panagou, E.Z.**, Scandamis, P.N., Nychas, G.-J.E. (2005) The use of gradient plates to study the combined effect of temperature, pH and NaCl concentration on the growth of *Monascus ruber* van Tieghem, an ascomycetes fungus isolated from green table olives. *Applied and Environmental Microbiology* 71, 392-399.
123. **Panagou, E.Z.** (2004) Effect of different packing treatments on the microbiological and physicochemical characteristics of untreated green olives of the Conservolea cultivar. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84, 757-764.
124. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Katsaboxakis, K.Z. (2003) Induced lactic acid fermentation of untreated green olives of the Conservolea cultivar by *Lactobacillus pentosus*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83, 667-674.
125. **Panagou, E.Z.**, Skandamis, P.N., Nychas, G.-J.E. (2003). Modelling the combined effect of temperature, pH and  $a_w$  on the growth rate of *Monascus ruber*, a heat resistant fungus isolated from green table olives. *Journal of Applied Microbiology* 94, 146-156.

126. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Katsaboxakis, K.Z. (2002) Heat resistance of *Monascus ruber* ascospores isolated from thermally processed green olives of the Conservolea variety. *International Journal of Food Microbiology* 76, 11-18.
127. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Katsaboxakis, K.Z. (2002) Microbiological, physicochemical and organoleptic changes in dry-salted olives of Thassos variety stored under different modified atmospheres at 4 and 20 °C. *International Journal of Food Science and Technology* 37, 635-641.
128. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** Parker, M.L., Waldron, K.W., Tassou, C.C. (2002) Microbial colonization of naturally black olives during fermentation and associated biochemical activities in the cover brine. *Letters in Applied Microbiology* 34, 173-177.
129. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z. (2002) Microbiological and physicochemical changes of naturally black olives fermented at different temperatures and levels of NaCl in the brines. *Food Microbiology* 19, 605-615.

### 8.3 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (χωρίς Impact Factor)

130. **Panagou, E.Z.**, Vekiari, S.A., Mallidis, C. (2006) The effect of modified atmosphere packaging of chestnuts in suppressing fungal growth and related physicochemical changes during storage in retail packages at 0 and 8°C. *Advances in Horticultural Science* 20, 82-89.
131. Vekiari, S.A., **Panagou, E.Z.**, Mallidis, C. (2006) Compositional analysis of chestnuts in Mediterranean countries. *Advances in Horticultural Science* 20, 90-95.

### 8.4 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

132. **Πανάγου, E.Z.**, Parker, M.L., Κατσαμποξάκης, K.Z. (2003) Μελέτη της μικροχλωρίδας της ξηράλατης ελιάς Θάσου με τη βοήθεια ηλεκτρονικού μικροσκοπίου σάρωσης. *Αγροτική Έρευνα* 26, 3-10.
133. Μανωλοπούλου-Λαμπρινού, E., **Πανάγου, E.** (1993) Μελέτη συντήρησης λεμονιών ποικιλίας "Μαγληνό" σε διάφορες θερμοκρασίες. *Γεωργική Έρευνα* 17, 1-8.

### 8.5 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

134. Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Meat safety – Foodborne pathogens and other biological issues. In: F. Toldrá (ed.), *Lawrie's Meat Science*, 9<sup>th</sup> Edition. Woodhead Publishing, Cambridge, MA, pp. 549-582.
135. Μονάτσου, Σ., Τάσσου, Χ., **Πανάγου, E.Z.** (2021) Οι επιτραπέζιες ελιές ελληνικού τύπου ως βιολειτουργικό τρόφιμο, στο Κυριτσάκη Α. (επιμ.) *Η επιτραπέζια ελιά και ο βιολειτουργικός της ρόλος*, Θεσσαλονίκη, CCITY Publish, σ. 103-154. (το κεφάλαιο αυτό αποτελεί μετάφραση στα ελληνικά του κεφαλαίου νο 130 του βιογραφικού σημειώματος)
136. **Πανάγου, E.Z.**, Τερτιβανίδης, Κ. (2021) Οργανοληπτική αξιολόγηση της επιτραπέζιας ελιάς, στο Κυριτσάκη Α. (επιμ.) *Η επιτραπέζια ελιά και ο βιολειτουργικός της ρόλος*, Θεσσαλονίκη, CCITY Publish, σ. 343-367.
137. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. (2020) Microbial colonization of naturally fermented olives. In: Preedy, V.R. and Watson, R.R. (eds.), *Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention*, 2<sup>nd</sup> Edition. Academic Press, Oxford, pp. 145-159.
138. Natskoulis, P.I., **Panagou, E.Z.** (2020) Predictive modeling of *Aspergillus flavus* growth and aflatoxins production. In: Kintzios, S. and Mavrikou, S. (Eds.), *Aflatoxins: Biochemistry, Toxicology, Public Health, Policies and Modern Methods of Analysis*. Nova Science Publishers Inc., New York, pp. 157-206.
139. Grounta, A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2017) Greek-style table olives and their functional value. In: Kiritsakis, P. and Shahidi, F. (Eds.), *Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry, and Processing*. 1<sup>st</sup> Edition, John Wiley & Sons, Ltd., West Sussex, UK, pp. 325-342.

140. Skandamis, P.N., **Panagou, E.Z.** (2017) Predictive microbiology: mathematics towards understanding the fate of food-borne microorganisms in food processing. In: de Souza Sant'Ana, A. (Ed.), *Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology*. John Wiley & Sons Ltd., London, pp. 16-67.
141. Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Microbiological spoilage of foods and beverages. In: Subramaniam, P. (Ed.), *The Stability and Shelf Life of Food*. Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 3-42.
142. Grounta, A., **Panagou, E.Z.** (2016) Olives Fermentation. In: Paramythiotis, S. (Ed.), *Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables*. CRC Press Boca Raton, FL, USA, pp. 157-180.
143. **Panagou, E.Z.** (2016) Greek table olives processing. In: Hui, Y.H. and Özgül Evranuz, E. (Eds.), *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 527-553.
144. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2016) Probiotics from the olive microbiota. In: Watson, R.S. and Preedy, V.R. (eds.), *Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics. Bioactive Compounds in Health Promotion*. Academic Press, London, pp. 371-389.
145. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Monitoring microbial spoilage of foods by vibrational spectroscopy (FTIR and Raman). In: Boziaris, I.S. (ed.), *Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques*, CRC Press, Boca Raton, pp. 386-434.
146. **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V. (2013) Application of expert systems in food mycology. In: Dantigny, P. and Panagou, E.Z. (eds.), *Predictive Mycology*. Nova Science Publishers, New York, pp. 195-219.
147. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) Advances in vacuum and modified atmosphere packaging of poultry products. In: Kerry, J.P. (ed.), *Advances in meat, poultry and seafood packaging*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 205-240.
148. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2010) Microbial colonization of naturally fermented olives. In: Preedy, V.R. and Ross, R. (eds.), *Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention*. Academic Press, Oxford, pp. 397-406.
149. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2010) Microbial spoilage of foods and beverages. In: Kilcast, D. and Subramaniam, P. (eds.), *Food and Beverage Stability and Shelf Life*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 3-28.

## 8.6 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

144. Vorri, S., Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Evaluation of *Sparus aurata* fish quality using FTIR spectroscopy, microbiological and sensory analysis. *Proceedings of the 27<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 28-31 August, Athens, Greece. p. 255.
145. Tryfinopoulou, P., Loulouda, A., Tsoliakou, D., Stamatiou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Partial least squares regression models development for the fish sea bass (*Dicentrarchus labrax*) quality prediction, using microbiological and multispectral data analysis. *Proceedings of the 27<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 28-31 August, Athens, Greece. p. 214
146. Peppas, A., Zafeiri, E., Valasi, L., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.**, Pappas, C. (2022) Investigation of pistachio's (*Pistacia vera*) fresh kernel mycological quality under vacuum and air packaging. *Proceedings of the 27<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 28-31 August, Athens, Greece. p. 155.
147. Myrasis, G., Fengou, L.C., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Detection of adulteration in raw and cooked beef using multispectral imaging. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 56.
148. Lytou, A., Lariou, E., Spyrelli, E., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Volatilomics in tandem with machine learning for the quality assessment of chicken meat. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 59. (προφορική παρουσίαση)
149. Tsekos, G., Fengou, L.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Multispectral imaging for estimating the microbiological quality of chicken fillets stored under different packaging

- conditions. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 82. (αναρτημένη εργασία)
150. Loukanari, A., Tsekouras, G., Nychas, G.-J.N., **Panagou, E.Z.** (2022) Effect of edible coating and modified atmosphere packaging on the microbiological and physicochemical characteristics of non-thermally preserved cv. Kalamata natural black olives. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 82. (αναρτημένη εργασία)
  151. Spyrelli, E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) Data fusion of three noninvasive methods for the quality assessment of chicken marinated souvlaki. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 90. (αναρτημένη εργασία)
  152. Tryfinopoulou, P., Lariou, E., Schoina, E., Manthou, E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2022) The potential of machine learning in the assessment of the microbiological quality of fish. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, p 81. (αναρτημένη εργασία)
  153. Karagianni, E., Tzamourani, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) Rapid determination of lactic acid bacteria from fermented green olives packaged in modified atmospheres by means of FTIR spectroscopy and machine learning. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 53. (Αναρτημένη εργασία)
  154. Katsarou, D., Tryfinopoulou, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) Interaction between *Saccharomyces cerevisiae* and *Aspergillus carbonarius* *in vitro* and *in situ* on table grapes. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 71. (Αναρτημένη εργασία)
  155. Fengou, L., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Detection of minced beef adulteration by means of UV-Vis spectrometer. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 60. (Αναρτημένη εργασία)
  156. Theodoulidou, V., Schoina, E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) The effect of temperature on development of *Salmonella enterica* ser. Enteritidis and *Pseudomonas fluorescens* biofilms. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 54. (Αναρτημένη εργασία)
  157. Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Rapid evaluation of sea bream fillets quality using FTIR spectroscopy, microbiological and sensory analysis. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 71. (Αναρτημένη εργασία)
  158. Tzamourani, A., Kasimati, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) Lactic acid bacteria and yeast species diversity of non-thermally preserved green Spanish-style olives during modified atmosphere packaging. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 75. (Αναρτημένη εργασία)
  159. Papachristou, C., Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Spoilage assessment on chicken thighs surface via non-invasive multispectral image analysis (MSI). *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 72. (Αναρτημένη εργασία)
  160. Spyrelli, E., Papachristou, C., Culcinschi, V., Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Multivariate data analysis for the development of classification models assessing spoilage of two different types of poultry meat. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 72. (Αναρτημένη εργασία)
  161. Manthou, E., Kochila, A., Tzamourani, A., Chaillou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) A metagenetic analysis of bacterial community in inoculated fermentations of Conservolea variety black olives with multifunctional starter cultures in reduced salt brines. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 27-28 April, Virtual Meeting, p 74. (Αναρτημένη εργασία)
  162. Tzamourani, A., Oikonomou-Petrovits, G., Panagiotidis, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2021) Effect of packaging on microbial survival and physicochemical characteristics of non-thermally preserved green Spanish-style olives. *Proceedings* 70, 61.
  163. Nanou, A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.** (2021) Elucidation of the volatilome of packaged Spanish-style green olives of cv. Conservolea and Halkidiki using SPME-GC/MS. *Proceedings* 70, 75.
  164. Spyrelli, E.D., Kourkouli, A., Skarpelos, V., Lytou, A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid assessment of chicken breast spoilage using Fourier transform infrared (FTIR)



- spectroscopy. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 25-27 September, Catania, Italy, p.p. 402-403. (Αναρτημένη εργασία)
165. Kalogri, G., Kavvatha, M., Bonatsou, S., Paramythiotis, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Fermentation of cv. Conservolea natural black olives with a multifunctional starter culture of *Lactobacillus pentosus* in reduced salt brines. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 25-27 September, Catania, Italy, p.p. 421-422. (Αναρτημένη εργασία)
166. Raftopoulou, O., Spyrelli, E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Lianou, A. (2019) Modelling of *Listeria monocytogenes* growth in chicken nuggets as a function of temperature. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 77. (Αναρτημένη εργασία)
167. Spyrelli, E., Doulgeraki, A., Argyri, A., Tassou, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Non-invasive multispectral image analysis for the assessment of spoilage in poultry products. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 125. (Αναρτημένη εργασία)
168. Spyrelli, E., Doulgeraki, A., Argyri, A., Tassou, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid quality assessment of poultry products using at-line multispectral imaging. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 126. (Αναρτημένη εργασία)
169. Bonatsou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Control of undesirable microbial growth in table olive fermentation using selected yeasts strains with multifunctional potential. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 102. (Αναρτημένη εργασία)
170. Gounari, Z., Bonatsou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Exploring yeast biodiversity from dry-salted naturally black olives with culture dependent and independent molecular methods. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 102. (Αναρτημένη εργασία)
171. Manthou, E., Bakalaki, A., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Estimation of microbial spoilage of ready-to-eat baby spinach using Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 75. (Προφορική παρουσίαση)
172. Fengou, L.C., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Detection of minced beef adulteration by means of multispectral vision technology. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 101. (Αναρτημένη εργασία)
173. Fengou, L.C., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid assessment of fish microbiological quality with spectroscopy-based sensors. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 101. (Αναρτημένη εργασία)
174. Tryfinopoulou, P., Skarlatos, L., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Antifungal activity of *Saccharomyces cerevisiae* against different ochratoxin A producing *Aspergillus* spp. and *Penicillium verrucosum*. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 460. (Αναρτημένη εργασία)
175. Tsakanikas, P., Manthou, E., Fengou, L.C., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Spectroscopy-based sensors under a unified feature selection approach for microbial contamination and storage time prediction of ready-to-eat rocket. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 448. (Αναρτημένη εργασία)
176. Fengou, L.C., Sryrelli, E., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of assessing the microbiological spoilage of minced pork stored under modified atmosphere packaging. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 443. (Αναρτημένη εργασία)
177. Lappa, L., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.** (2018) Anti-ochratoxigenic activity of phenyllactic acid on *Aspergillus carbonarius* grape isolates. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 433. (Αναρτημένη εργασία)
178. Bonatsou, S., Panteri, I., Kerkezou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Induced fermentation of natural black Kalamata olives by selected strains of yeasts with technological and

- probiotic traits. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 136. (Αναρτημένη εργασία)
179. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) An information technology platform for food safety and quality management systems. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 67. (Προφορική παρουσίαση)
180. Tryfinopoulou, P., Skarlatos, L., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Antimicrobial activity of *Saccharomyces cerevisiae* against fungi associated with food quality and safety. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 27-29 April, Stockholm, Sweden, p. 88. (Αναρτημένη εργασία)
181. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Meat spoilage prediction models using fingerprinting (omics, surface chemistry) in tandem with automated ranking platform. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
182. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Rapid detection of microbiological quality of raw minced beef by means of electronic nose and multivariate analysis. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
183. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) The key role of process analytical technology, information technology and predictive modeling in enhancing food safety. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
184. Bonatsou, M., Karamouza, M., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) Elucidating the probiotic and technological potential of yeasts isolated from fermented table olives. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 86. (Αναρτημένη εργασία)
185. Lappa, I., Barampouti, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) The effect of *Lactobacillus plantarum* on the ochratoxigenic potential of *Aspergillus carbonarius* at the gene expression level. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 86. (Αναρτημένη εργασία)
186. Pavlidis, D., Haroutounian, S., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Volatilomics approach through GC/MS and e-nose for the detection of minced beef adulteration with horse meat. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 94. (Αναρτημένη εργασία)
187. Lytou, A., Renieri, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Quality and safety assessment of marinated chicken products from Greek retail outlets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 109. (Αναρτημένη εργασία)
188. Pavlidis, D., Tsakanikas, P., Mallouchos, A., Haroutounian, S., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Microbial metabolome evolution in aerobically stored, naturally contaminated fillets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 108. (Αναρτημένη εργασία)
189. Gkana, E., Lappa, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Evaluation of mixed biofilm development of *Aspergillus carbonarius* with *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus pentosus*. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 434. (Αναρτημένη εργασία)
190. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Potential of electronic nose with artificial neural networks to determine microbial spoilage. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 431. (Αναρτημένη εργασία)
191. Tryfinopoulou, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Using duplex end-point PCR assay to detect the main ochratoxin A producing fungi in grapes and their products. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 430. (Αναρτημένη εργασία)
192. Tryfinopoulou, P., Chourdaki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Inhibition of *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production by a *Saccharomyces cerevisiae* wild isolate. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 429. (Αναρτημένη εργασία)

193. Lappa, I., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) *In vivo* screening of the effect of 3 essential oils against ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius* isolates in grapes. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.88. (Αναρτημένη εργασία)
194. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Efficacy of multi-spectral imaging and FTIR spectroscopy as methods for detection of frozen-then-thawed minced beef. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.88. (Αναρτημένη εργασία)
195. Gkana, E., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Effect of initial inoculum and substrate composition on growth and biofilm formation of *Aspergillus carbonarius* in microtiter plates. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.125. (Αναρτημένη εργασία)
196. Tzortzinis, K., Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Effect of temperature and undissociated acetic acid concentration on the inactivation boundaries of *Salmonella* spp. in chicken fillets treated with apple cider vinegar and validation with various vinegar marinades. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.123. (Αναρτημένη εργασία)
197. Gkousari, C., Fotopoulou, E., Ropodi, A., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Assessment of minced beef microbiological quality based on multiple sensor data and validation with independent datasets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.124. (Αναρτημένη εργασία)
198. Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Computer-based fillet meat quality/contamination assessment via multispectral imaging. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1693. (Αναρτημένη εργασία)
199. Lappa, I.K., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) *Eugenia cariophyllus* essential oil against *Aspergillus carbonarius* and ochratoxin A production in a gene expression study. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1183. (Αναρτημένη εργασία)
200. Grounta, A., Nychas, G.-J.E., Charizanis, P., **Panagou, E.Z.** (2015) Investigation of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* infection in *Galleria mellonella* model host immunized with selected LAB strains. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1185. (Αναρτημένη εργασία)
201. Lianou, A. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Modelling the effect of temperature on *Listeria monocytogenes* growth in vanilla cream with or without cinnamon extract. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1203. (Αναρτημένη εργασία)
202. Hondrodinou, O., Stamatiou, A., Oikonomopoulou, V., Gogou, E., Cui, F.J., Taoukis, P., Krokida, M., **Panagou, E.Z.** (2015) Effect of osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment and monosodium glutamate as a sodium chloride substitute on the fermentation process of Spanish-style green olives. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1368. (Αναρτημένη εργασία)
203. Chourdaki, A.E., Tryfinopoulou, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Biocontrol of *Aspergillus carbonarius* growth and OTA production by yeasts. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1884. (Αναρτημένη εργασία)
204. Hondrodinou, O., Stamatiou, A., Oikonomopoulou, V., Gogou, E., Cui, F.J., Taoukis, P., Krokida, M., **Panagou, E.Z.** (2015) Microbiological stability of fermented black olives using osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment and monosodium glutamate as a natural flavor enhancer. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (προφορική παρουσίαση)
205. **Panagou, E.Z.** (2015) Metabolomics serving food quality and safety. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (προφορική παρουσίαση)
206. Lianou, A., Ntouriari, P., Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Fate of *Listeria monocytogenes* in vanilla cream with or without cinnamon extract under different isothermal conditions. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)

207. Kogaki, E., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Effect of natamycin and environmental factors on growth and OTA production by two *A. carbonarius* isolates using a central composite design experiment. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)
208. Lappa, I., Kizis, D., **Panagou, E.Z.** (2015) Promoting safety control of ochratoxigenic fungus *Aspergillus carbonarius* in grapes by studying gene expression through different ecophysiological factors. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)
209. Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Towards the automation of food quality/contamination assessment via non invasive techniques. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Προφορική παρουσίαση)
210. Lianou, A., Moschonas, G., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral image analysis as means of assessing the microbiological quality of vanilla cream. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 86. (Αναρτημένη εργασία)
211. Loukas, D., Pavlidis, D.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) A neuro-fuzzy modeling approach for the prediction of meat quality. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 88. (Αναρτημένη εργασία)
212. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Loukas, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Detection of minced meat adulteration using multispectral imaging and Fourier, Transform Infrared (FTIR) spectroscopy. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Αναρτημένη εργασία)
213. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Loukas, D., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) A dual sensor method for the assessment of minced beef microbial quality. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Προφορική παρουσίαση)
214. Moschonas, G., Lianou, A., Doulgeraki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Monitoring of microbial and chemical changes during storage of pasteurized vanilla cream. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 265. (Αναρτημένη εργασία)
215. Tryphinopoulou, P., Kizis, D., **Panagou, E.Z.** (2014) Monitoring of *Aspergillus carbonarius*, *Aspergillus ochraceus* and *Penicillium expansum* in Greek grapes by PCR assays. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 302. (Αναρτημένη εργασία)
216. Kogkaki, E., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Study of interactions on growth and OTA production between *A. Carbonarius* ochratoxigenic isolate and non-ochratoxigenic grape associated fungal strains at different water activities and temperatures. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 93. (Αναρτημένη εργασία)
217. Grounta, A., Iliopoulos, V., Doulgeraki, A., Fasseas, K., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Biofilm formation of *Lactobacillus pentosus* B281 and *Pichia membranifaciens* M3A during fermentation on naturally black Conservolea olives. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 179. (Αναρτημένη εργασία)
218. Lappa, I., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Comparative study of the ochratoxin A (OTA) potential and OTA-related gene expression of *Aspergillus carbonarius* strains isolated from Greek grapes. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 263. (Αναρτημένη εργασία)
219. Lytou, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Effect of pomegranate marinades on microbiological and physicochemical profile of chicken breast fillets stored under aerobic conditions. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 264. (Αναρτημένη εργασία)

220. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Trace back on minced meat history using metabolomics. *Proceedings of the 24<sup>th</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 303. (Αναρτημένη εργασία)
221. Papadopoulou, O., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Monitoring aerobic spoilage of sterile pork meat fillets inoculated with specific spoilage microorganisms (*Pseudomonas fragi*, *P. putida*) in tandem with GC/MS analysis and chemometrics. *Proceedings of the 24<sup>th</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 307. (Αναρτημένη εργασία)
219. Kogkaki, E., Natskouli, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Probabilistic models for the effect of temperature, water activity and sodium metabisulphite concentration on the growth and OTA production boundaries of *Aspergillus carbonarius* isolated from Greek wine grapes. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Αναρτημένη εργασία)
220. Lianou, L., Moschonas, G., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Assessment of the efficacy of Fourier transform infrared spectroscopy in predicting the microbiological quality of pasteurized vanilla cream. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Αναρτημένη εργασία)
221. Lytou, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Effect of different marinades on the indigenous microflora of chicken breast fillets under various marinating conditions. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Προφορική παρουσίαση)
222. Grounta, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) Mono and dual species biofilm formation on the surface of black olives under different sterile brine solutions. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 23-25 October, Torino, Italy, pp. 194-195.
223. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) Quantification and characterization of biofilm formation in table olive fermentation vessels. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 23-25 October, Torino, Italy, pp. 193-194.
224. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Assessment of microbiological quality and authenticity of minced meat using multispectral image analysis. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 25-26.
225. Papadopoulou, O., Mallouchos, A., Iliopoulos, V., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. (2013) Monitoring minced pork spoilage using GC/MS and chemometrics. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 263-264.
226. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Monitoring minced pork spoilage using HPLC and chemometrics. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 265-266.
227. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) SORF: An interactive web-based application for facilitating data management, exchange and analysis in predictive modelling research. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 17-18.
228. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Evaluation of meat spoilage using FTIR and multispectral image analysis. *Proceedings of the International Congress 'Spoilers in Food'*, 1-3 July, Quimper, France.
229. Argyri, A., Lyra, E., Pramateftaki, P., Nisiotou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) Performance of potential probiotic bacteria as starters in olive fermentation. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 722. (Αναρτημένη εργασία)
230. Blana, V., Polymeneas, N., Hondrodimitou, O., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) Survival of probiotic strains of lactic acid bacteria during storage of green olives in polyethylene pouches at 4 and 20°C. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 669. (Αναρτημένη εργασία)

231. Doulgeraki, A., Paraskevopoulos, N., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) An *in vitro* study of *Lactobacillus plantarum* strains potential to control the microbiota of olives. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 667. (Προφορική παρουσίαση)
232. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) Potential of multi-spectral image analysis in beef fillets spoilage determination. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 482. (Αναρτημένη εργασία)
233. Hondrodinou, O., Mallouchos, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2011) Fermentation of natural black olives in reduced salt brines. Towards a new added value product. *Proceedings of the International Conference for Olive Tree and Olive Products 'OLIVEBIOTEQ 2011'*, 31 October - 4 November, Chania, Crete, pp 235. (Προφορική παρουσίαση)
234. **Panagou, E.Z.** (2011) Latest developments in table olive processing in Greece. *Proceedings of the International Conference for Olive Tree and Olive Products 'OLIVEBIOTEQ 2011'*, 31 October - 4 November, Chania, Crete, pp 286. (Προφορική παρουσίαση)
235. Argyri, A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2011) The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to access the spoilage of beef stored under different packaging and temperature conditions. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 150-153. (Προφορική παρουσίαση)
236. Argyri, A., Jarvis, R.M., Wedge, D., Xu, Y., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R., Nychas, G.-J.E. (2011) A comparison of Raman and FTIR spectroscopy for the prediction of meat spoilage. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 158-161. (Προφορική παρουσίαση)
237. Mohareb, F., Grauslys, A., Argyri, A., **Panagou, E.Z.**, Conrad, B., Nychas, G.-J.E. (2011) Development of spoilage classification models using support vector machines and combined analytical methods. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 388. (Αναρτημένη εργασία)
238. Argyri, A., Papadopoulou, O., Xu, Y., Grounta, A., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R., Nychas, G.-J.E. (2011) The potential of Raman spectroscopy in evaluating spoilage and safety of beef. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 389. (Αναρτημένη εργασία)
239. Papadopoulou, O., Vlachou, M., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2011) Rapid assessment of beef fillet quality by means of an electronic nose and support vector machines. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 390. (Αναρτημένη εργασία)
240. Papadopoulou, O., Tassou, C.C., Schiavo, L., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2011) Rapid assessment of meat quality by means of an electronic nose and support vector machines. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food*, 22-26 May, Athens, Greece, pp. 461-462. (Αναρτημένη εργασία)
241. Argyri, A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2010) Early detection of meat spoilage: the dynamics of headspace SPME-GC/MS as a tool to monitor the volatile profile of meat under storage at different temperatures and packaging conditions. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 179. (Αναρτημένη εργασία)
242. **Panagou, E.Z.**, Delipoulou, C., Magan, N., Nychas, G.-J.E. (2010) Potential of electronic nose to discriminate an Ochratoxin A producer strain of *Penicillium nordicum* in a ham model system. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 177. (Αναρτημένη εργασία)
243. Dissing, B.S., **Panagou, E.Z.**, Carstensen, J.M., Ersboll, B.K., Nychas, G.-J.E. (2010) Monitoring beef spoilage using multispectral image analysis. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 50. (Προφορική παρουσίαση)

244. Hondrodimitou, O. and **Panagou, E.Z. (2010)** Efficacy of natamycin to control fungal growth in naturally black olive fermentation. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 302. (Αναρτημένη εργασία)
245. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Jarvis, R., Goodacre, R. and Nychas, G.-J.E. (2009) The potential of end product metabolites on predicting the shelf life of minced beef stored under aerobic and modified atmospheres with or without the effect of essential oils. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 152-155. (Προφορική παρουσίαση)
246. **Panagou, E.Z.**, Karathanassi, S., Le Marc, Y. and Nychas, G.-J.E. (2009) Development of a product specific model for the spoilage of pasteurized fruit juices by *Saccharomyces cerevisiae* and validation under dynamic temperature conditions. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 43-46. (Προφορική παρουσίαση)
247. **Panagou, E.Z.**, Chelonas, S., Chatzipavlidis, I. and Nychas, G.-J.E. (2009) Modeling the effect of temperature and water activity on the growth boundaries of *Byssoschlamys fulva*. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 31-34. (Προφορική παρουσίαση)
248. Argyri, A., Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Bessant, C. and Nychas, G.-J.E. (2009) An artificial neural networks approach for the rapid detection of the microbial spoilage of beef fillets based on Fourier transform infrared spectroscopy data. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 23-26. (Προφορική παρουσίαση)
249. **Panagou, E.Z.**, Mataragas, M., Kagkli, D., Nychas, G.-J.E. and Skandamis, P. (2009) Risking more by modeling cocktail or strain? *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 156-159. (Προφορική παρουσίαση)
250. Carstensen, J.M., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2009) Quantitative analysis of meat spoilage using VIS/NIR spectral imaging. *Proceedings of the 14<sup>th</sup> International Conference on Near Infrared Spectroscopy*, 7-13 November, Bangkok, Thailand, pp. 1-4. (Προφορική παρουσίαση)
251. **Panagou, E.Z.**, Fasoulaki, N. and Nychas, G.-J.E. (2008) Development of a predictive model for the growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurised vanilla cream and validation under dynamic temperature storage conditions. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 37. (Προφορική παρουσίαση)
252. Nisiotou, A., Sourri, M., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z. (2008)** Characterisation of yeast heterogeneity and succession during the spontaneous fermentation of natural black olives. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 73. (Αναρτημένη εργασία)
253. Tassou, C.C., Langou, E., Saravanos, E., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z. (2008)** Modelling the responses of *Lactobacillus paracasei* and *Enterobacter aerogenes* in a gel cassette system. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 112-113. (Αναρτημένη εργασία)
254. Argyri, A., Salim Ammor, M., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2008) Rapid detection of meat freshness with Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 134-135. (Αναρτημένη εργασία)
255. Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Spiropoulos, A.E. and Magan, N. (2008) Development and validation of predictive models to quantify the effect of water activity and temperature of the growth and OTA production of two *Aspergillus carbonarius* strains in three different growth media. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 79. (Προφορική παρουσίαση)

256. Saravanos, E., Kagli, D., Zoumpopoulou, G., **Panagou, E.Z.** and Tassou, C.C. (2008) Use of probiotic lactic acid bacteria as starter cultures in Spanish style green olive fermentation and determination of their survival using PFGE. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 188. (Αναρτημένη εργασία)
257. Mataragas, M., Lazaridou, A., Stergiou, V., **Panagou, E.Z.**, Skandamis, P., Drosinos, E. and G.-J.E. Nychas (2008) Quantifying non thermal inactivation of *Listeria monocytogenes* in a traditional Greek soft cheese ‘Katiki’. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 210. (Αναρτημένη εργασία)
258. Mahgoob, S., Eliopoulos, V., Stamatiou, A., Tryfinopoulou, L., Nychas, G.-J.E. and **E.Z. Panagou** (2008) Survival of *Salmonella* Enteritidis PT4 in sliced pork ham under vacuum pack and modified atmosphere, with or without the presence of volatile oregano essential oil. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 442. (Αναρτημένη εργασία)
259. Fasoulaki, A., **Panagou, E.Z.** and G.-J.E. Nychas (2007) Application of mathematical modelling in microbiological spoilage analysis and shelf life determination of pasteurized cream. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods*, 16-19 September, Athens, Greece, pp 107-110. (Προφορική παρουσίαση)
260. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Magan, N. and V.S. Kodogiannis (2007) Neuro-fuzzy modelling for the growth rate of *Aspergillus carbonarius*. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods*, 16-19 September, Athens, Greece, pp 389-392. (Αναρτημένη εργασία)
261. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Samaras, F., Arkoudelos, J. and C. Mallidis (2007) Kinetic models for *Pediococcus damnosus* survival during high pressure treatment. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods*, 16-19 September, Athens, Greece, pp 483-486. (Αναρτημένη εργασία)
262. Tassou, C.C., Saravanos, E.A., Zoumpopoulou, G., Tsakalidou, E. and **Panagou, E.Z.** (2007) Use of probiotic starter culture in Spanish-type green olive fermentation and the fate of inoculated *Bacillus cereus*. *Proceedings of the 94<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 8-11 July, Florida, USA. pp. 132. (Αναρτημένη εργασία)
263. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Choriantopoulos, N.G. and Nychas, G.-J.E. (2007) Survival of *Salmonella* Enteritidis in black olive fermentation. *Proceedings of the 94<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 8-11 July, Florida, USA. pp. 131. (Αναρτημένη εργασία)
264. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Natskoulis, P.J. and Spyropoulos, A.E. (2006) Temperature and water activity effects on growth and ochratoxin A production by two *Aspergillus carbonarius* strains from grapes in Greece. *Proceedings of the 20<sup>th</sup> International ICFMH Symposium “Food Safety and Food Biotechnology: Diversity and Global Impact”*, August 29-September 2, Bologna, Italy, pp. 555.
265. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Manitsa, C.E. and Mallidis, C. (2006) High hydrostatic pressure inactivation kinetics of a pressure-resistant strain of *Pediococcus* sp., isolated from gilt head seabream. *Proceedings of the 20<sup>th</sup> International ICFMH Symposium “Food Safety and Food Biotechnology: Diversity and Global Impact”*, August 29-September 2, Bologna, Italy, pp. 491. (Αναρτημένη εργασία)
266. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Skandamis, P.N. and Nychas, G.-J.E. (2006) Profile of fermented Greek table olives. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, 18-21 June, Patras, Greece. (Αναρτημένη εργασία)
267. **Panagou, E.Z.** and Katsaboxakis, K.Z. (2004) Table olive quality in Greece: Suggestions for improvement. *Proceedings of the 1<sup>st</sup> International Conference “Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future”*, 21-23 April, Athens, Greece, pp. 189-192. (Προφορική παρουσίαση)
268. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Katsaboxakis, K.Z. (2002) The use of a commercial starter culture of *Lactobacillus pentosus* in the fermentation of Conservolea variety untreated green olives. *Proceedings of the International Congress “Frontiers in microbial fermentation and preservation”*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 57-59. (Προφορική παρουσίαση)



269. Parker, M.L., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Cairns, P., Nychas, G.-J.E. (2002) Microbial colonization of Spanish-style green olives during fermentation and associated biochemical activities. *Proceedings of the International Congress "Frontiers in microbial fermentation and preservation"*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 72-75. (Αναρτημένη εργασία)
270. Koutsoumanis, K., Skandamis, P.N., Spyropoulou, K., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2002) Control of *Enterobacteriaceae* spoilage during green olive fermentation. *Proceedings of the International Congress "Frontiers in microbial fermentation and preservation"*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 149-152. (Αναρτημένη εργασία)
271. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Katsaboxakis, K.Z. (2001) Organoleptic, microbiological and physicochemical changes of dry-salted olives of Thassos variety stored under different conditions. In: *Food Flavours and Chemistry – Advances of the New Millennium* (edited by Spanier, A.H., Shahidi, F., Parliament, T.H., Mussinan, C., Ho, C.T. and Tratras Contis, E.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, pp. 497-504. (Αναρτημένη εργασία)
272. Tassou, C.C., **Panagou E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z. (1999) The effect of temperature and NaCl in the fermentation of Greek conserved naturally ripe black olives. *Proceedings of the 17<sup>th</sup> International Conference "Food microbiology and food safety into the next millennium"*, 14-17 September, Veldhoven, The Netherlands, pp. 696-699. (Αναρτημένη εργασία)
273. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z., Nychas, G.-J.E. (1999) Comparative organoleptic evaluation of different types of black table olives. In: *Food Flavours and Chemistry – Advances of the New Millennium* (edited by Spanier, A.H., Shahidi, F., Parliament, T.H., Mussinan, C., Ho, C.T. and Tratras Contis, E.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, pp. 505-510. (Αναρτημένη εργασία)
274. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z., Nychas, G.-J.E. (1999) Microbiological and physicochemical changes during the fermentation of Greek naturally ripe black olives at different temperatures. *Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century,"* 28-29 October, Valencia, Spain, pp. 478-481. (Αναρτημένη εργασία)

## 8.7 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

275. Παναγουλάκου, Σ., Τρυφινούπουλου, Λ., **Πανάγου, E.Z.** (2022) Η χρήση του πτητικού μεταβολικού αποτυπώματος σε συνδυασμό με χημειομετρική ανάλυση για το διαχωρισμό των μυκήτων *Aspergillus carbonarius*, *Penicillium verrucosum* και *Saccharomyces cerevisiae*. Πρακτικά 13<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, 2-4 Ιουνίου 2022, Πάτρα.
276. **Πανάγου, E.Z.** (2022) Βιοπληροφορική προσέγγιση στη μεταβολομική για νοθεία και μικροβιολογική ποιότητα των τροφίμων: Εφαρμογή γραμμικών και μη γραμμικών μεθόδων με χρήση φασματοσκοπικών δεδομένων. 34<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Στατιστικής, 19-22 Μαΐου, Αθήνα. (προφορική παρουσίαση)
277. Schoina, E., Lytou, A., Mavropoulou, M., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Microbial diversity during the spoilage of edible fresh brown algae. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
278. Tsoliakou, D., Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Quality assessment of sea bream at dynamic temperature conditions through conventional and innovative techniques. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
279. Govari, M., Tryfinopoulou, P., Stamatiou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Application of Fourier Transform Infrared (FTIR) spectroscopy and electronic nose (E-nose) for the rapid assessment of sea bream fillets quality. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
280. Lytou, A., Lymperi, D., Casserly, J., Kane, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Microbiological quality and safety of salmon *Salmo salar*, scallops *Pecten maximus* and seaweed *Alaria esculenta* co-cultured in an integrated multitrophic aquaculture. *Proceedings of the 9<sup>th</sup>*

*Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)

281. Sourri, P., Argyri, A., Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z. (2021)** Effect of high pressure combined with temperature on the shelf-life of orange juice contaminated with *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
282. Panagoulakou, S., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z. (2021)** Volatilome of ochratoxigenic fungi interacted with *Saccharomyces cerevisiae*. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
283. Manoli, G., Tryfinopoulou, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2021)** Identification of Aegina's pistachios yeast flora and investigation of interaction with mycotoxin producing fungi *Aspergillus flavus* and *Aspergillus carbonarius*. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
284. Lytou, A., Tsakanikas, P., Evangelopoulos, N., Sarris, N., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Rapid microbiological quality assessment of edible seaweed *Alaria esculenta* via Fourier Transform Infrared spectroscopy (FTIR). *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
285. Spyrelli, E., Choulioumi, M., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2021) Rapid assessment of quality in marinated chicken souvlaki via data fusion of Fourier Transform Infrared spectroscopy (FTIR), multispectral imaging (MSI) and electronic nose (E-nose). *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
286. Zegna, A., Fengou, L., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2021) Assessment of the microbiological quality of beef using spectral data. *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 16-18 December, Athens (Αναρτημένη εργασία)
287. Σπυρέλλη, Ε., Ραφτοπούλου, Ο., Τομάρα, Δ., Χούμη, Ι, **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019) Ταχεία εκτίμηση της αλλοίωσης στην επιφάνεια συντηρημένου φιλέτου από στήθος κοτόπουλου με την εφαρμογή πολυφασματικής απεικόνισης (multispectral image analysis, MSI). 12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής. Αθήνα, 29-31 Μαΐου (προφορική παρουσίαση)
288. Tzamourani, A., Bonatsou, S., Economou-Petrovics, G., Panagiotidis, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2019)** Microbiological and physicochemical changes of industrially fermented green olives by the Spanish method. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 18-20 April, Patras, pp. 135 (Αναρτημένη εργασία)
289. Xesfiggis, I., **Panagou, E.Z.**, Stoforos, N.G. (2019) Effect of olive fruit size on the fermentation process of cv. Kalamata natural black olives. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 18-20 April, Patras, pp. 74 (Αναρτημένη εργασία)
290. Τσακανίκας, Π., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019) Υιοθέτηση και εκμετάλλευση των νέων τεχνολογιών και της πληροφορικής στις Διεργασίες Αναλυτικής Τεχνολογίας στη βιομηχανία κρέατος. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 249. (Προφορική παρουσίαση)
291. Σπυρέλλη, Ε., Δουλγεράκη, Α., Αργύρη, Α., Τάσσου, Χ., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Πολυφασματική ανάλυση εικόνας για την ταχεία εκτίμηση της ποιότητας φρέσκων πουλερικών. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 265. (Προφορική παρουσίαση)
292. Φέγγου, Λ.-Χ., Σπυρέλλη, Ε., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Αξιολόγηση της μικροβιολογικής ποιότητας χοιρινού κιμά μέσω των τεχνικών της φασματοσκοπίας υπερέθρου με μετασχηματισμό Fourier και της πολυφασματικής απεικόνισης. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 267. (Προφορική παρουσίαση)
293. Φέγγου, Λ.-Χ., Ρουμάνη, Δ., Λιανού, Α., Τσακανίκας, Π., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Η πολυφασματική απεικόνιση ως «εργαλείο» ταχείας ανίχνευσης της νοθείας νωπού κρέατος. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 269. (Προφορική παρουσίαση)

294. Κογκάκη, Ε., Στριφτού, Σ., Νυχάς, Γ.Ι.Ε. και **Πανάγου, Ε.Ζ. (2017)** Επίδραση μορίων αίσθησης απαρτίας στην ανάπτυξη και παραγωγή ωχρατοξίνης Α δύο στελεχών του μύκητα *Aspergillus carbonarius*. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 99. (Αναρτημένη εργασία)
295. Μπονάτσου, Σ., Παραμυθιώτης, Σ., Ηλιόπουλος, Β., Νυχάς, Γ.Ι.Ε. και **Πανάγου, Ε.Ζ. (2017)** Επίδραση των διαφορετικών συνθηκών οξίνισης της άλμης στην εξέλιξη της ποικιλότητας των ζυμών κατά την αυθόρμητη ζύμωση της φυσικής μαύρης ελιάς ποικιλίας «Καλαμών». *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 111. (Αναρτημένη εργασία)
296. Τσακανίκας, Π., Παυλίδης, Δ., **Πανάγου, Ε.Ζ.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2017) Πολυφασματική απεικόνιση ως μη επεμβατική μέθοδος εκτίμησης της μόλυνσης και μικροβιακής χαρτογράφησης σε τρόφιμα: μελέτη της περίπτωσης του κρέατος. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 129. (Αναρτημένη εργασία)
297. Φέγγου, Λ., Τρυφινόπουλου, Π. και Πανάγου, Ε.Ζ. (2017) Ο ρυθμός ανάπτυξης και η ικανότητα παραγωγής ωχρατοξίνης Α του μύκητα *Aspergillus carbonarius* επηρεάζεται από τις διαφορετικές συνθήκες καλλιέργειας και απομονώσεις του μύκητα. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 131. (Αναρτημένη εργασία)
298. Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z. (2015)** Microbiological spoilage of foods – Quantitative determination. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 3-5 Απριλίου, σελ. 242. (Προφορική παρουσίαση)
299. Kizis, D., Natskouli, P., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z. (2013)** ITS-RFLP characterization of *Aspergillus* isolates in grapes of four traditional grape producing areas in Greece. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 76-77. (Προφορική παρουσίαση)
300. Ioannidis, A.G., Magan, N. and **Panagou, E.Z. (2013)** Rapid analysis for fungal growth and OTA production by *Aspergillus carbonarius* using turbidimetric measurements. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 72-75. (Προφορική παρουσίαση)
301. Δουλγεράκη, Α.Ι., Ηλιόπουλος, Β., Γεωργίου, Κ., **Πανάγου, Ε.Ζ.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2013) Μελέτη της ανάπτυξης στελέχους *Salmonella Typhimurium* σε εργαστηριακό μέσο και εκχύλισμα ρόκας σε θερμοκρασία 20°C. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 111-112. (Προφορική παρουσίαση)
302. Λύτου, Α.Ε., Μπλάνα, Β.Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.** και Νυχάς, Γ.Ι. (2013) Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών μαρινάδων στη μικροχλωρίδα τεμαχίων κοτόπουλου υπό διαφορετικές συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας εμβάπτισης. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 24-27. (Αναρτημένη εργασία)
303. Μπλάνα, Β., Σταματίου, Α., Νυχάς, Γ.Ι. και **Πανάγου, Ε.Ζ. (2013)** Εφαρμογή προβιοτικής καλλιέργειας εκκίνησης *Lactobacillus pentosus* σε μεγάλης κλίμακας ζύμωση επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 176-179. (Αναρτημένη εργασία)
304. Δουλγεράκη, Α., Πρόιου, Α., Νυχάς, Γ.Ι., και **Πανάγου, Ε.Ζ. (2012)** Αναστολή της ανάπτυξης μικροοργανισμών της ελιάς από μονοκαλλιέργειες και συγκαλλιέργειες στελεχών του γένους *Lactobacillus*. *Πρακτικά 5<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
305. Γρούντα, Α., Νυχάς, Γ.Ι., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Μυλωνάκης, Ε. (2012) Ο μεγάλος κηρόσκοπος ως ξενιστής μοντέλο για τη μελέτη της αλληλεπίδρασης μεταξύ επιλεγμένων γαλακτικών βακτηρίων και παθογόνων. *Πρακτικά 5<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
306. Γρούντα, Α., Νυχάς, Γ.Ι., και **Πανάγου, Ε.Ζ. (2012)** Προσκόλληση του *Lactobacillus pentosus* στην επιφάνεια της ελιάς σε διαφορετικές συνθήκες οξύτητας και αλατότητας της άλμης.

- Πρακτικά 5<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος», Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Αναρτημένη εργασία)*
307. Δουλγεράκη, Α., Πραματευτάκη, Π., Αργύρη, Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Τάσσου, Χ. (2011) Χαρακτηρισμός με μοριακές τεχνικές γαλακτικών βακτηρίων που απομονώθηκαν από ελληνικές ζυμούμενες επιτραπέζιες ελιές. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
308. Αργύρη, Α., Ζουμποπούλου, Γ., Δουλγεράκη, Α., Μπλάνα, Β., Δαμασκηνού, Α., Τσακαλίδου, Ε., Νυχάς, Γ.-Ι., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Τάσσου, Χ. (2011) Έλεγχος του προβιοτικού δυναμικού γαλακτικών βακτηρίων που απομονώθηκαν από ζυμούμενες επιτραπέζιες ελιές. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
309. Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Garrido-Fernández, A., Peres, C., Cocolin, L., και Chammem, N. (2011) Probiolives: Ζύμωση επιτραπέζιων ελιών με επιλεγμένα στελέχη προβιοτικών βακτηρίων. Για ένα νέο λειτουργικό τρόφιμο. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Αναρτημένη εργασία)
310. Κυριακοπούλου, Α.Β., Μπλάνα, Β., Σταματίου Α.Π., Νυχάς, Γ.Ι.Ε., και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2011) Εφαρμογή ενός πολυφασματικού συστήματος ανάλυσης εικόνας στην πρόβλεψη της μικροβιακής αλλοίωσης του κρέατος. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*. Θεσσαλονίκη, 18-20 Μαρτίου. (Σύντομη ανακοίνωση)
311. Παπαδοπούλου, Ο., Τάσσου, Χ., Schiavo, L., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2011) Ηλεκτρονική μύτη: Μία ταχεία μέθοδος ανίχνευσης ελέγχου της αλλοίωσης φιλέτων βόειου κρέατος. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*. Θεσσαλονίκη, 18-20 Μαρτίου. (Σύντομη ανακοίνωση)
312. Αργύρη, Α.Α., **Πανάγου, Ε.**, Jarvis, R., Goodacre, R. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2010) Ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης βόειου κρέατος με την τεχνική της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier και της φασματοσκοπίας Raman. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
313. Αργύρη, Α.Α., Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2010) Η δυναμική των φασματικών δεδομένων υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC) στην ανίχνευση της αλλοίωσης βόειου κρέατος κατά τη συντήρηση σε συμβατικές και εναλλακτικού τύπου συσκευασίες. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
314. Bigwood, T., Αργύρη, Α.Α., Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., Παπαδοπούλου, Ο., Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2010) Μελέτη της συμπεριφοράς του παθογόνου βακτηρίου *Escherichia coli* σε φιλέτα βόειου κρέατος υπό την παρουσία βακτηριοφάγου T4 και πτητικών συστατικών αιθερίου ελαίου ρίγανης. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
315. Χωριανόπουλος, Ν.Γ., Γκιαούρης, Ε., Τσούκληρης, Δ., **Πανάγου, Ε.**, Φαλάρας, Π. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2010) Εναλλακτικοί τρόποι καταπολέμησης του βιο-υμενίου του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* με τη χρήση φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων και νανοτεχνολογιών. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Αναρτημένη εργασία)
316. Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., Αργύρη, Α.Α., Κυριακοπούλου, Α.Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2010) Επίδραση αιθερίου ελαίου ρίγανης στην ανάπτυξη του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* *in vitro* και *in situ*. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και*

*Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών». Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Αναρτημένη εργασία)*

317. Νησιώτου, Α., Σγούρος, Γ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2008) Σύνθεση και δυναμική εξέλιξη της ζυμοχλωρίδας κατά τη φυσική ζύμωση του ώριμου ελαιοκάρπου. *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 12-14 Δεκεμβρίου. (Αναρτημένη εργασία)
318. Δουλγεράκη, Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2008) Ο ρόλος των γαλακτικών βακτηρίων και της επικοινωνίας των μικροοργανισμών στην αλλοίωση βοείου κρέατος. *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 12-14 Δεκεμβρίου, σελ. 71-73. (Αναρτημένη εργασία)
319. Αργύρη, Α., Ταραντίλης, Π.Α., Παππάς, Χ., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Πολυσίου, Μ. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2008) Ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης βοείου κρέατος με την τεχνική Φασματοσκοπίας Υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR). *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*. Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου, σελ. 313. (Προφορική παρουσίαση)
320. Βαμβακούλα, Π., Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2007) Επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Bacillus cereus* κατά τη ζύμωση πράσινων επιτραπέζιων ελιών Ισπανικού τύπου ποικιλίας Κονσερβολιά. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 65-70. (Προφορική παρουσίαση)
321. Σαραβάνος, Ε., Καγκλή, Δ., Ζουμποπούλου, Γ., **Πανάγου, Ε.** και Τάσσου, Χ. (2007) Χρήση προβιοτικών καλλιέργειών στη ζύμωση πράσινου ελαιοκάρπου με την Ισπανική μέθοδο και παρακολούθηση του πληθυσμού τους με Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE). *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 166-169. (Προφορική παρουσίαση)
322. Φασουλάκη, Ν., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2007) Μελέτη της μικροβιακής αλλοίωσης και προσδιορισμός της διάρκειας ζωής παστεριωμένης κρέμας με τη χρήση μαθηματικών μοντέλων. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 237-240. (Αναρτημένη εργασία)
323. Βεκιάρη, Σ. και **Πανάγου, Ε.** (2005) Ποιοτική αξιολόγηση ελληνικών ποικιλιών κάστανου. *Πρακτικά 22<sup>ου</sup> Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστήμης Οπωροκηπευτικών*. Πάτρα, 19-21 Οκτωβρίου, σελ. 243. (Αναρτημένη εργασία)
324. **Πανάγου, Ε.**, Σκανδάμης, Π.Ν. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2004) Η χρήση βαθμιδωτών τριβλίων για τη μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας, pH και συγκέντρωσης NaCl στην ανάπτυξη του *Monascus ruber* van Tieghem, ενός ασκομύκητα που απομονώθηκε από ζυμούμενες ελιές. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων*, Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, σελ. 475-480. (Προφορική παρουσίαση)
325. **Πανάγου, Ε.**, Κακιωμένου, Κ., Τάσσου, Χ. και Κατσαμποξάκης, Κ. (1998) Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές κατά την παρασκευή της ξηράλατης ελιάς Θάσου και κατά τη συντήρησή της με τροποποιημένες ατμόσφαιρες. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμβρίου, σελ. 85-91. (Προφορική παρουσίαση)
326. Μανωλοπούλου, Ε., Λαμπρινός, Γ. και **Πανάγου, Ε.** (1990) Συσκευασία μήλων με εύκαμπτο πολυαιθυλένιο. Ο ρόλος της θερμοκρασίας στη σύνθεση της τροποποιημένης ατμόσφαιρας και την ποιότητα των φρούτων. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, Αθήνα, 5-7 Δεκεμβρίου, σελ. 207-224. (Αναρτημένη εργασία)

## 8.8 ΑΛΛΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

327. **Πανάγου, Ε.**, Τσακαλίδου, Ε. (2020) Χαρτογράφηση του μικροβιώματος της ελιάς Καλαμών. *Agrenda*, Αρ. Φύλλου 784, σελ. 26 και 31.
328. **Πανάγου, Ε.** (2020) Ζύμωση ελιάς – Μια σύνθετη μικροβιολογική διεργασία. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 90, 36-42.
329. **Πανάγου, Ε.** (2019) Αλλοιώσεις κατά τη ζύμωση της επιτραπέζιας ελιάς – Μικροβιολογική προέλευση και οργανοληπτική αξιολόγηση. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 87, 49-54.

330. **Πανάγου, Ε. (2016)** Συλλογή, αποθήκευση και επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς από τους παραγωγούς. Ειδικό ένθετο της έκδοσης «Υπαιθρος Χώρα» με θέμα «Ελιά: Ευλογημένη και Αιώνια Πολύτιμη», 25 Νοεμβρίου 2015, σελ. 27-28.
331. Τερτιβανίδης, Κ. και **Πανάγου, Ε. (2012)** Η οργανοληπτική αξιολόγηση της επιτραπέζιας ελιάς. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 80, 34-36.
332. Καρνάβας, Ι., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι. (2011) Ζύμωση της φυσικής μαύρης επιτραπέζιας ελιάς σε άλμη μειωμένης περιεκτικότητας σε αλάτι. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 76, 30-33.
333. **Πανάγου, Ε. (2009)** Συσκευασία της ξηράλατης ελιάς Θάσου σε πλαστικές συσκευασίες με τροποποιημένες ατμόσφαιρες. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 63, 46-50.
334. Κατσαμποξάκης, Κ. και **Πανάγου, Ε. (2005)** Έρευνα για την τεχνολογία της επιτραπέζιας ελιάς στο ΕΘΙΑΓΕ. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 46, 62-69.
335. **Πανάγου, Ε.**, Τάσσου, Χ. και Κατσαμποξάκης, Κ. (2004) Ανάγκες τεχνολογικής πληροφόρησης στον τομέα της επιτραπέζιας ελιάς. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 41, 34-37.
336. Κατσαμποξάκης, Κ., **Πανάγου, Ε.** και Ντούτσιας, Γ. (2002) Ελιά Χαλκιδικής. *Ελιά και Ελαιόλαδο* 31, 55-59.

## 9. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

---

Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Τσακαλίδου, Ε. (2014) Λειτουργικές επιτραπέζιες ελιές ζυμωμένες με γαλακτικά βακτήρια που διαθέτουν προβιοτικές ιδιότητες (Αριθμός 1008378).

## 10. ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ

---

Οι δημοσιευμένες εργασίες του υποψηφίου έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές σε 4225 συνολικά εργασίες άλλων ερευνητών (ετεροαναφορές) σε επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index (Δείκτης  $h = 37$ ) σύμφωνα με τη βάση αναζήτησης Scopus ([www.scopus.com](http://www.scopus.com) – Δεκέμβριος 2022).